



Weinkarte

Wenn Sie eine Flasche Wein bestellen und diese nicht austrinken möchten,
können Sie sie in unserem Weinbag mit nach Hause nehmen.

Gerne entkorken und servieren wir auch Ihre eigene mitgebrachte Weinflasche für CHF 35.

OFFENER PROSECCO & CHAMPAGNER

10 cl

Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC VENETIEN – Glera – 11%	11
Champagne Henri Mandois, Brut Origine CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%	17

OFFENE WEISSWEINE

Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2018 ELSASS – Pinot gris/Riesling – 12,5%	7.5
La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2018 TESSIN – Merlot – 12,8%	8
Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2018 NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%	8.5
Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2018 SÜDTIROL – Kerner – 13,5%	9.5
Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2016 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%	14

OFFENER ROSÉWEIN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2018 APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%	9.5
---	-----

OFFENE ROTWEINE

Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmanti, 2018 APULIEN – Primitivo – 13%	6.5
Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2017 BADEN – Pinot Noir – 13%	8
Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2017 TESSIN – Merlot – 12,8%	9
Palazzo della Torre, Veronese IGT, Allegrini, 2016 VENETIEN – Corvina, Rondinella, Sangiovese – 13,5%	10.5
Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2014 RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%	11.5



PROSECCO UND CHAMPAGNER	75 cl	
Prosecco Daldin, Extra Dry Mesai, Treviso DOC VENETIEN – Glera, Chardonnay – 11%		77
Champagne Henri Mandois, Brut Origine CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier, Pinot Noir – 12%		113
Champagne Henri Mandois, Rosé Brut CHAMPAGNE – Chardonnay, Meunier – 12%		128
Champagne Henri Mandois, Blancs de Blancs, 1 ^{er} cru, 2013 CHAMPAGNE – Chardonnay – 12%		133
WEISSWEINE SCHWEIZ		
La Contrada, Guido Brivio, Ticino bianco, DOC 2018 TESSIN – Merlot – 12,8%		56
St. Saphorin Grand cru, Domaine du Burignon, Lausanne, 2018 LAVAUX – Chasselas – 12,3%		61
Dézaley, Marsens de la Tour AOC, Les Frères Dubois, 2016 LAVAUX – Chasselas – 12,5%	70 cl	77
WEISSWEINE FRANKREICH		
Black Tie, Cave Pfaffenheim AOC, 2018 ELSASS – Pinot gris, Riesling – 12,5%		52
Chablis AC „Les vieilles vignes“, Domaine Pascal Bouchard, 2017 CHABLIS – Chardonnay – 12,5%		82
Sancerre AOC, «Les Calcaires», Lucien Crochet, 2016 LOIRETAL – Sauvignon blanc – 13%		98
Chassagne Montrachet Les Chenevottes, 1 ^{er} cru AOC, Chanson, 2014 BURGUND – Chardonnay – 13%		185
Meursault Charmes, 1 ^{er} cru AOC, Chanson, 2014 BURGUND – Chardonnay – 13%		209
WEISSWEINE ITALIEN		
Pinot Grigio, DOC, Alois Lageder, 2018 SÜDTIROL – Pinot Gris – 13,5%		55
Arneis Roero, DOCG, Matteo Correggia, 2018 PIEMONTE – Arneis – 13,5%		57
Eisacktaler DOC, Manni Nössing, 2018 SÜDTIROL – Kerner – 13,5%		67



WEISSWEIN SPANIEN

Fuente Elvira, Rueda DO, Bodegas Pedro Escudero, 2018 49
RUEDA – Verdejo – 13%

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Müllheimer Pfaffenstück, Kabinett trocken, H. Dörflinger, 2016 51
BADEN – Riesling – 12%

WEISSWEIN ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Hundspoint, Weinviertel DAC, Gruber-Röschitz, 2018 75 cl 60
NIEDERÖSTERREICH – Grüner Veltliner – 13%

ROSÉWEIN ITALIEN

Rosa del Golfo, Rosato del Salento IGT, 2018 67
APULIEN – Negroamaro, Malvasia nera – 13%

ROTWEINE SCHWEIZ

Cuvée d'or rouge, Kellerei Siebe Dupf, 2015 63
BASELSTADT – Pinot noir, Cabernet Dorsa – 13,5%

Baiocco Merlot DOC, Guido Brivio, 2017 64
TESSIN – Merlot – 12,8%

Malanser Blauburgunder AOC, Wegelin, 2017 87
GRAUBÜNDEN – Pinot noir – 13%

ROTWEIN DEUTSCHLAND

Müllheimer Reggenhag, Spätburgunder trocken, H. Dörflinger, 2017 56
BADEN – Pinot Noir – 13%

ROTWEINE SPANIEN

Viña Sastre – Tinto Roble DO, 2018 59
RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%

Herència del Padrí, Bernard Magrez DOCA, 2017 68
PRIORAT – Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache – 15%

Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero "Reserva" DO, 2014 82
RIBERA DEL DUERO – Tempranillo – 14%



ROTWEINE FRANKREICH

St. Joseph, «Septentrio» AC, Cave de St. Désirat, 2014 RHONETAL – Syrah – 13%	58
Château Montus, Alain Brumont, Madiran, 2014 SÜDWEST – Tannat, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 13,5%	83
Château Boutisse Grand Cru, Saint-Émilion AC, 2011 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – 14%	92
Santenay, 1 ^{er} cru "La Comme", Ch Philippe le Hardi, 2016 BURGUND – Pinot noir – 13%	99
La Centenaire AOC, Domaine Andréé Matthieu 2016 CHÂTEAUNEUF DU PAPE – Grenach, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette – 15,5%	123
Château Lynch-Moussas, 5 ^{ème} grand cru classé, Pauillac AC, 2011 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, – 13%	157
Château Cantenac Brown, 3 ^{ème} grand cru classé Margaux AOC, 2012 BORDEAUX – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – 13,5%	165
Chambolle Musigny Les Fremières AOC, Domaine Magnien, 2015 BURGUND – Pinot noir – 13%	166
Pommard les Rugiens, AOC 1 ^{er} cru, Domaine Lejeune, 2017 BURGUND – Pinot noir – 13%	210
Château Gazin, Pomerol AOC, 2011 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon – 13,5%	212
Château Gruaud Larose, 2 ^{ème} grand cru classé St. Julien AOC, 2016 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – 13%	219
„Alter Ego“ de Château Palmer, Margaux AOC, 2012 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot – 13,5%	231
Gevrey-Chambertin Clos Prieur, AOC 1 ^{er} cru, Rossignol-Trapet, 2016 BURGUND – Pinot noir – 13%	248
Château Lynch Bages, 5 ^{ème} grand cru classé Pauillac AOC, 2012 BORDEAUX – Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot – 13%	272
Château Pontet Canet, 5 ^{ème} grand cru classé Pauillac AOC, 2015 BORDEAUX – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot – 13,5%	298



ROTWEINE ITALIEN	75 cl	
Primitivo "Lianto" I.G.P. Salento, Schola Sarmenti, 2018 APULIEN – Primitivo – 13%		46
Barbera d’Asti DOCG, „La Villa“, Tenuta Olim Bauda, 2018 PIEMONTE – Barbera – 14%		51
Nero d’Avola IGP, Azienda Ferreri & Bianco, 2017 SIZILIEN – Nero d’Avola – 13,5%		73
Palazzo della Torre, Veronese IGT, Allegrini, 2016 VENETIEN – Corvina, Rondinella, Sangiovese – 13,5%		73
Chianti Classico DOCG, Cantina Fontodi, 2015 TOSKANA – Sangiovese – 14%		77
Vino nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi, 2015 TOSKANA – Sangiovese – 14%		89
Brunello di Montalcino DOCG, Col d’Orcia, 2013 TOSKANA – Sangiovese grosso – 14,5%		112
Amarone della Valpolicella DOC, Case Vecie Brigaldara, 2012 VENETIEN – Corvione, Corvina, Rondinella – 16,5%		114
Sagrantino di Montefalco, Colle Grimaldesco DOCG, Tabarrini, 2014 UMBRIEN – Sagrantino – 15%		115
Barolo DOCG, 44a Annata Etichetta Blu, Armando Parusso, 2014 PIEMONTE – Nebbiolo – 14,5%		138
DESSERTWEINE		
Moscato d’Asti, DOCG, La Morandina, 2018 PIEMONTE – Moscato d’Asti – 5,5%		49
Château Coutet, 1 ^{er} cru classé, Barsac AC, 2014 BORDEAUX – Sémillon, Sauvignon – 14%	37.5 cl	69
Château Doisy-Védrines, Grand cru, Sauternes AC, 2010 BORDEAUX – Sémillon, Sauvignon, Muscadelle – 13,5%		78

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

RESTAURANT **Oliv**

Bachlettenstrasse 1 | 4054 Basel | Telefon 061 283 03 03

info@restaurantoliv.ch | www.restaurantoliv.ch