

PAPA JOE'S
FOOD
DIARY



INSPECTED

SA-LAX



MENU



Hi Folks!



Wo genau Papa Joe im Moment steckt und wann er kommt - eigentlich wissen wir es nicht so genau. Doch wir wissen ganz sicher, was wir an ihm so mögen: sein offenes Lachen, das so herrlich ansteckend ist und soviel Lebensfreude versprüht. Sein grosses Herz, seine Geschichten aus aller Welt und seine Schwäche für attraktive Frauen machen ihn zu einem liebenswerten und charmanten Lebenskünstler.

Papa Joe ist ein Globetrotter und ein Geniesser über alle Grenzen hinweg. Auf seinen weiten Reisen rund um die Welt hat er die köstlichsten Gerichte gegessen und uns die besten Rezepte mitgebracht. Wir sollen sie mit Liebe zubereiten, dazu die allerbesten Zutaten verwenden und mit Freude, die von Herzen kommt, servieren.

Auch wenn Papa Joe nicht immer hier sein kann, sein Geist ist überall. Gäste wie Freunde zu bewirten, das ist seine Auffassung von „Gastgeber sein“. Dieser Auffassung schliessen wir uns mit Begeisterung an.

Übrigens - sollte Papa Joe überraschend vorbeischaun, so haben wir stets einen Platz für ihn reserviert.

For You Only.



190

RTB | QUALITY FAIR
Phone 340 245 0447



Ups! ☹

There's something lost!
Ask for our Luncheon
Specials.

Welcome to Papa Joe's
Have fun and take care! ☹



Dip Hits

Just for fun

Just for fun



Garlic Bread

PJ's famous „Chnolibrot“ „Chnobli-Baguette“ mit unserer unverwechselbaren „Chnoblibutter“ überbacken.

*Nur für Singles...
...und solche, die es werden wollen!!*

Small 5.50 / Large 8.50

521F

Cheesy Bread

„Chnolibrot“ light mit herrlich würzigem **Cheddar Cheese** überbacken und garniert mit feurigen Jalapeños als „Anheizer“.
Mit Speck + 1.50

Say "Cheese"...

Small 6.50 / Large 9.50

Farmer Fries

Eine Portion „french fries“ (sprich: **Pommes Frites**) der besonders frechen Art, serviert in der Tüte, mit Tartarsauce und Ketchup zum Dippen.

*Don't touch the fork.
(Finger hui, Gabel pfull)*

8.50



Naaachooos con Queeesooo

Gebackene **Tortilla-Chips** an pikanter Salsa, mit **würzigem Cheddar Cheese** überbacken und feurigen Jalapeños belegt. Zum „Löschen“ gibt's „un poco de“ Sour Cream.

The famous crack 'n' lick combination!

11.50

Dip Hits

Chicken Nuggets

Pouletstückchen frittiert in knuspriger Panade, serviert mit Sweet & Sour- und Tartarsauce im original PJ Ständer. Wähle dazu Farmer Fries oder Nachos.

Nicht nur für Goldsucher!

12.50

Yakitori

Würzig marinierte **Poulet-spiesschen** serviert mit zwei Saucen (Sweet & Sour- und Tartarsauce) im original Papa Joe's Ständer. Unterlegt mit Farmer Fries oder Nachos.

Not for the seven Samurais

12.50

Jalapeño Poppers with Cream Cheese

Würzige, junge **Chilischoten** gefüllt mit feinstem **Cream Cheese**. Nicht scharf und doch „spicy“! Natürlich reichen wir Tartarsauce und einen Sweet & Sour-Dip dazu. Wahlweise mit Nachos oder Farmer Fries.

Have it, grab it, enjoy it!

11.50

Beer Battered Onion Rings

Luftiger **Bierteig**, hergestellt mit „Premium Draft Beer“, umhüllt diese goldgelb gebackenen **Zwiebelringe**. Mit dem feurigen „Hot-Chili-Dip“ und unserer legendären Tartarsauce. Dazu gibt's Nachos oder Farmer Fries.

Warning, it's addictive!

11.50



From NY to San Francisco



After my trip from NY \uparrow to San Francisco, I visited the Alta Mira Hotel in Sausalito. \rightarrow From here - the Hotel Terrace - you have a beautiful view to the skyline of the Frisco Bay. \downarrow





Caesar Salad

Grüner Salat, nur ganz anders. Caesar **Lattich** mit Knoblauch-Croûtons, **Speck** und **gehobeltem Parmesan**. Natürlich mit Original Caesar's Dressing.

*Ave Caesar!
Morituri te salutant.*

Small	Large
9.50	15.50

Virgin Caesar Salad

Die **vegetarische** Variante unseres unverwechselbaren Caesar Salad.

Green stuff and more ...

Small	Large
8.50	14.50

Iceberg Salad

Knackig frischer **Eisberg-salat** mit Thousand Island Dressing.

Will not be served on vessels!

7.50

Chicken South of the Border

Fein gebratene **Poulet-bruststreifen** (Small 130g, Large 260g) auf Papa Joe's Speziatsalat mit Lattich, Eisbergsalat und Chicorino Rosso an würzigem Chili Dressing.

Chick - Chick - Chickenfarm...

Small	Large
16.50	24.50

Black Tiger South of the Border

Zart gebrutzelter **Black-Tiger Krevettenspiess** (Small 70g, Large 2x70g) auf unserer südlich inspirierten Salatmischung. Nur echt mit PJ's Chili Dressing.

Papa Joe's favorite!

Small	Large
16.50	24.50

Little Italy

Herzhafte **Tomaten** auf gartenfrischem **Eisberg-salat**, mit **Mozzarella** belegt. Garniert mit schwarzen Oliven, schwarzem Pfeffer und herrlich würzigem Basilikum. Nur echt mit „Little Italy“ Dressing.

Papagallo's best friend!

Small	Large
10.50	16.50



Nanny's Salad Bowl for two

Knackiger **Blattsalat**, **Zucchetti**, geröstete Brot-croûtons, **gekochtes Ei** und sonnengereifte **Tomaten** sowie French-Dijon-Dressing. Wir servieren zwei Portionen in einer Schüssel und liefern das Salatbesteck gleich dazu.

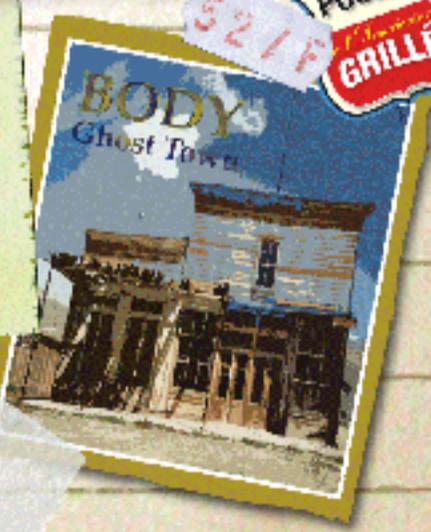
Stir it, shake it - clean it out ...

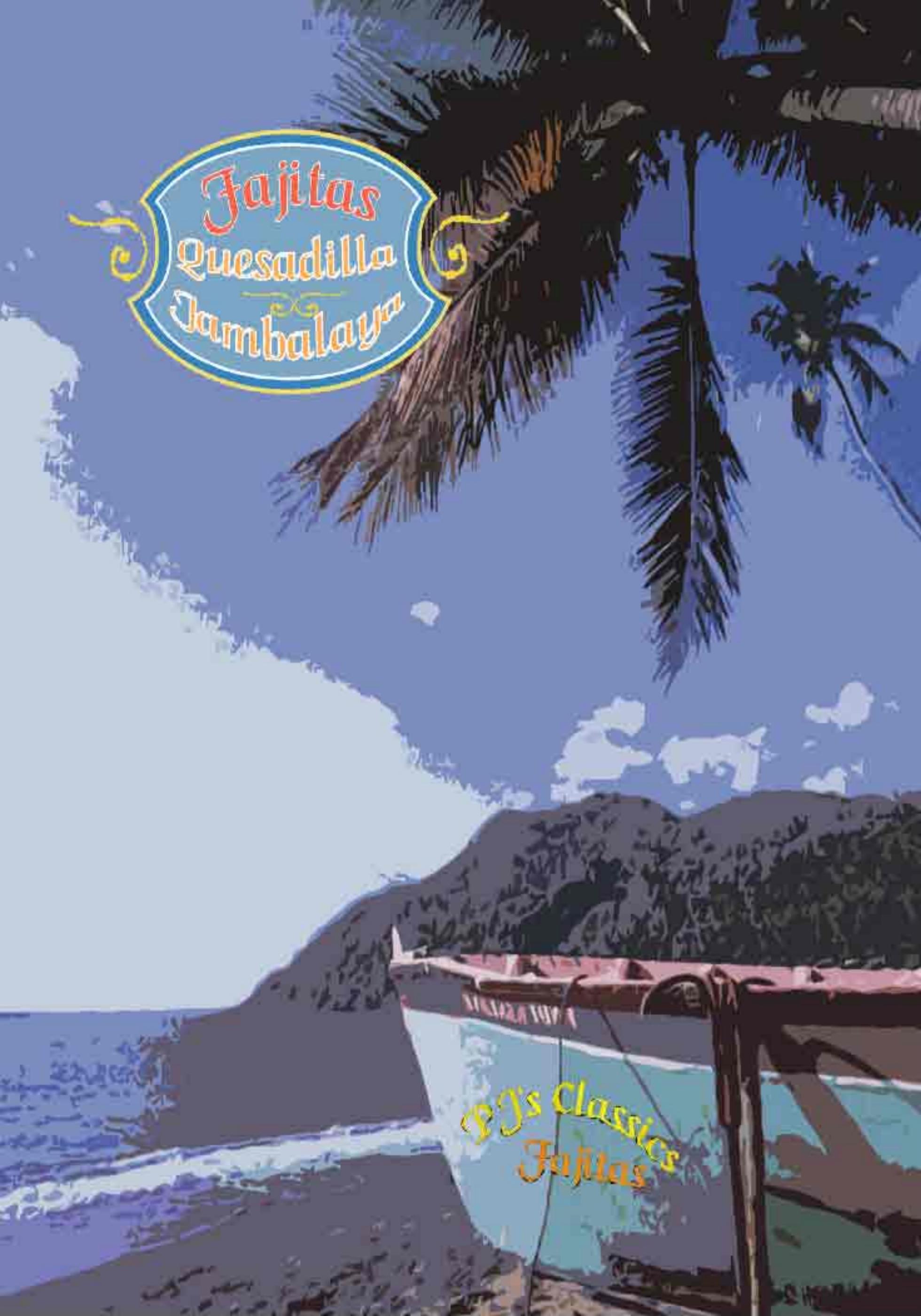
18.50



Tune up your salad!

Chnolibrot	+ 2.50
Cole Slaw Salad	+ 5.50
Croûtons	+ 1.50
Speckwürfeli	+ 1.50
Ei	+ 1.50





Fajitas
Quesadilla
Jambalaya

33's Classics
Fajitas

PJ's Classics Fajitas

In der brutzelnd heissen Pfanne befindet sich das Gericht Deiner Wahl und daneben die Beilagen Salsa Cruda, Sauerrahm, Eisbergsalat, Cheddar Cheese, Guacamole und Frijoles Refritos. Dazu bekommst Du warme Tortillas, welche Du nach Lust und Laune selber füllst.

Die Fajitas servieren wir Dir im typischen Papa Joe's Style auf dem PJ's Fajitas-Board. Das ganze benötigt Platz in der Mitte Deines Tisches!

Fajitas de Pollo

Fajitas de Pollo
Poulet
34.50

£ 3.50

Fajitas de Res

Fajitas de Res
Rindfleisch
34.50

Fajitas de Camarones

Fajitas de Camarones
Crevetten
34.50

Fajitas Vegetariana

Fajitas Vegetariana
Gemüse
29.50

Quesadilla

Jardinera

Weizentortillas mit einer Füllung aus vielerlei Gemüse, mit Cheddar Cheese überbacken. Dazu bringen wir Dir Sauerrahm und Guacamole. Die „Quesadilla Jardinera“ ist die würzige „Princesa“ unter den fleischlosen mexikanischen Speisen.

21.50

Verde que te quiero verde!

Meat loaf

Tante Berty's traditional Hackbraten aus New Appenzell. Mit Mashed Potatoes und der kräftigen Biersauce ist das mehr als ein alltägliches Menu.

*Brothers & Sisters:
That's food - not music!*

24.50

Jambalaya

Unkompliziertes, traditionelles Reisgericht der Jazz-Metropole New Orleans - ein Pendant zur spanischen Paella - mit Crevetten, Pouletfleisch, Chorizo und Gemüse.

25.50

*By special recommendation of the
Olympia Brass Band NO, Louisiana*



If your meal is not served in 5 minutes -
we'll get served in 6 or 9 -
maybe 12 minutes -
Beloo!

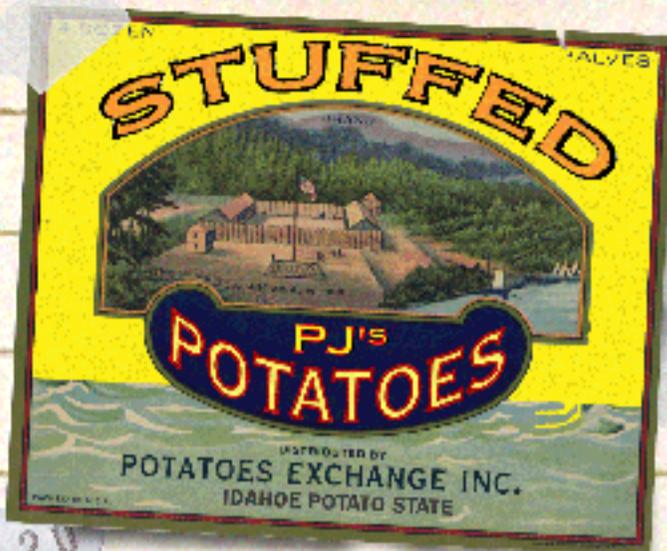
GOOD FOOD, GOOD MOOD.



Ocean Drive +++ Miami +++ 12\31\1999 +++ 10pm



NIGHT SPECIALS



Unsere (jetzt) legendären Baked Potatoes werden ohne Folie gebacken und mit der Füllung Deiner Wahl serviert.

have fun & take care

\$5.20



Speedy Gonzalez

22.50

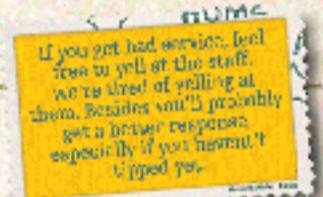
Wild gewürzte Wurst, bekannt als **Chorizo**, bunte Streifen von **Peperoni**, viel Sauce, überbacken mit herzhaftem **Cheddar Cheese**. Nicht nur gut für wilde Spanier und schöne Lolitas!
Hola! Ombrel!



Forest Potato

22.50

Frische Pilze (Champignons, Morcheln und Steinpilze) und **Spinat** werden mit einer herrlichen Kräuterrahmsauce ergänzt.
Nicht nur für Glückspilze!



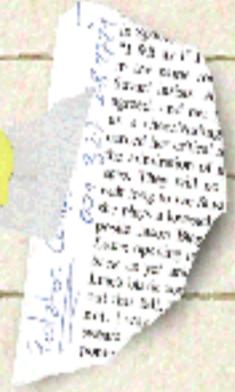
1.92 \$



Vegi Potato

21.50

Broccoli, grüne **Bohnen**, rote Indianerbohnen, **Tomaten**, Maiskörner und **Zwiebeln** angerichtet auf kalter, leichter Kräutersauce.
Genuine for San Francisco sixty-eighters!



Chicken Potato

22.50

Let's chick again! Zarte **Pouletbrust-Streifen** mit **Broccoli** und **Champignons**, an Rahmsauce mit **Cheddar Cheese** überbacken.
"Get your chicks on route 66!"



Chili con Carne

23.50

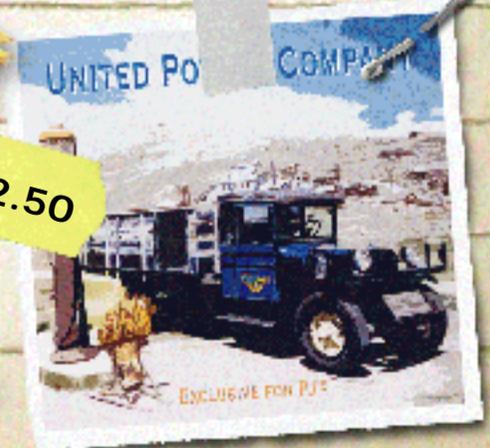
Geheimtipp aus Mexiko: Geschnetzeltes **Rindfleisch** an einer würzigen Sauce mit roten **Chilis**, **Tomaten** sowie roten und grünen **Bohnen**.
The Big Red One!



Bombay Chicken Curry

22.50

Saftiges **Pouletgeschnetzeltes** und exotische **Früchte** an einer **Currysauce** mit Kokosmilch.
Highlight aus Papa Joe's Rezeptfundus.





UNSERE CHICKENWINGS sind zarte, marinierte *Poulet-Flügeli*, paniert und knusprig gebacken oder saftig gebraten, die zur Krönung in feine Saucen gedippt werden. **Zu unseren Wings servieren wir Farmer Fries und Tartarsauce.**

UNSERE SPARE RIBS sind *Schweine-Ribs* der besonderen Art, nach original amerikanischer Manier geschnitten. Sie werden in einer würzigen Kräutermischung mariniert und im Ofen saftig gebraten. Vergiss Messer und Gabel. Als Profi ziehst Du die Jacke aus, krepelst die Ärmel hoch und stützt zum Essen die Ellenbogen auf den Tisch! **Die Ribs servieren wir Dir mit Farmer Fries und Tartarsauce.**

3 Pounds
\$ 45.72

COMBO SPECIAL

Der Streifzug durch Papa Joe's Küche.
Garlic Bread - Wings & Ribs - Corn on the Cob - Farmer Fries und 2 Dipsaucen (Sweet & Sour Sauce, Tartarsauce).

The winner takes it all!

29.50



6520



CRISPY WINGS

Poulet-Flügeli in knuspriger Corn-Flakes-Hülle frittiert. Serviert mit zusätzlicher Sweet & Sour Sauce.

*Confederated
Crick-at-the-Crack-Style!* 23.50



HONEY WINGS

Poulet-Flügeli an Honig-Marinade goldbraun gebraten.

Bee-Bee's best. 23.50

CHILI WINGS

Rassig marinierte Pouletflügeli im Ofen gebacken, mit feuriger Chilisauce „verschärft“ und mit Hot Chili Sauce serviert.

Make her feel hot... 23.50



Alle Preise inkl. MwSt. - PJBS/BE/ZH - Feb05 - 290 - S13



B-B-Q-SPARE RIBS

Saftige Spare Ribs an einer klassischen Barbecue-Marinade.

Amerikanischer kannst Du Spare Ribs gar nicht essen! 24.50

CAROLINA HONEY RIBS

Spare Ribs mit feiner Honigglasur knusprig gebraten.

Nicht nur für Honeymooners! 24.50

SPECIAL RIBS

Würzig marinierte Spare Ribs, garniert mit Jalapeños.

Not sweet, not hot, just right! 24.50

Special Price for CH-Sale only

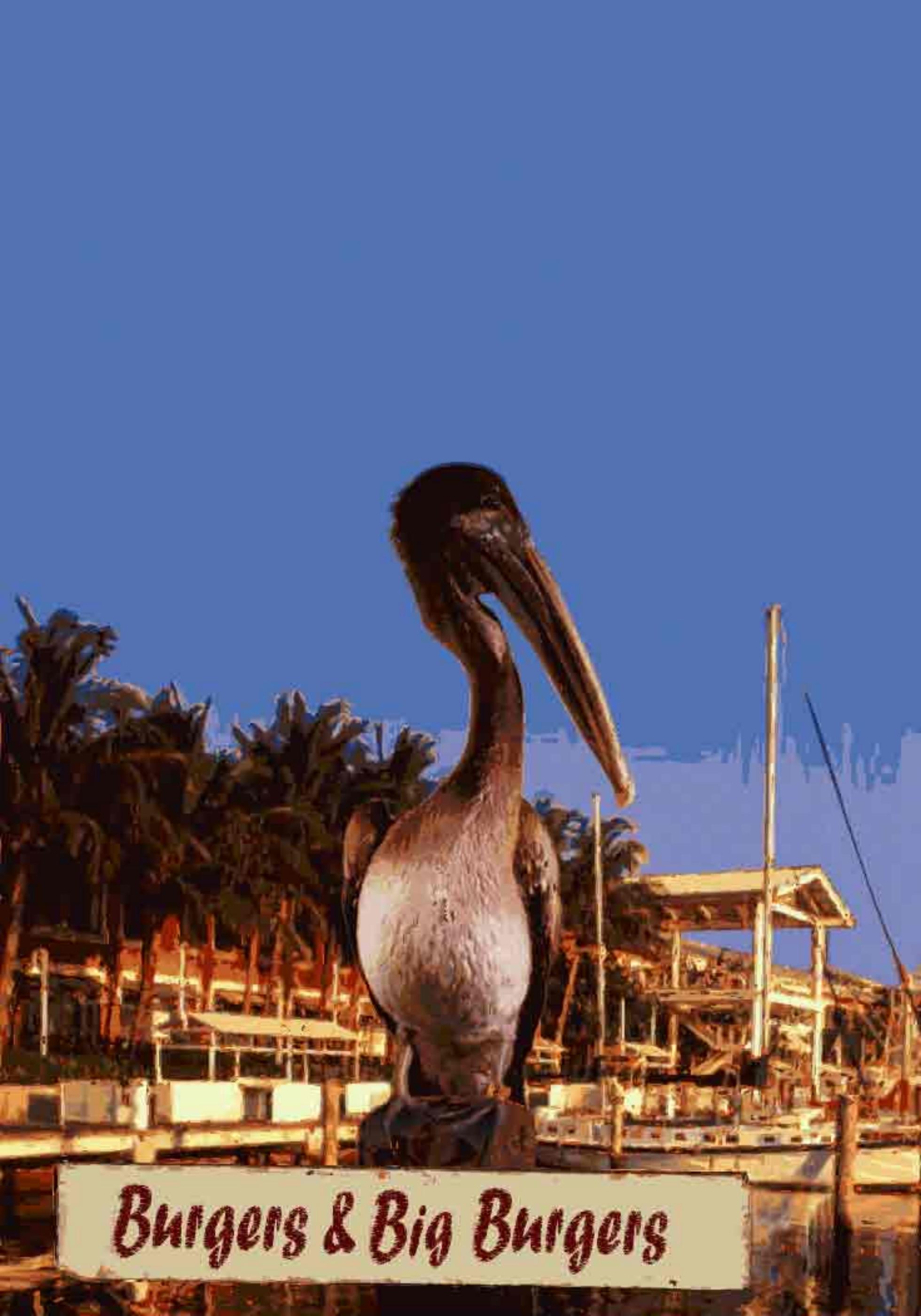
CHILI RIBS

Die feurige Variante für Chili-Liebhaber/innen. Garniert mit einer Chilischote zum Reinbeissen und Weinen. Dazu gibt's Hot Chili Sauce.

Make him feel hot...! 24.50

Papa Joe empfiehlt dazu:

- Corn on the Cob** goldbraun gebratener Maiskolben 7.50
- Iceberg Salad** mit Thousand Island Dressing 7.50



Burgers & Big Burgers



The Big One

Wir sprechen hier nicht von kleinen Dingen: **280g** reines **Rindfleisch**, welches brutzligfrisch vom Grill auf Deinen Burger kommt.

Eine Sauce, welche nach Papa Joe's Geheimrezept hergestellt wird, und andere exotische Dinge wie **Ananas** und **Banane** begleiten The Big One.

Big, bigger, Burger!

32.50

Mighty Mike's



Klassischer **Rindfleischburger** (140g) auf Eisbergsalat und Chili Dressing, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken. Try it, now!!!

Here is the beef! **23.50**

Chattanooga Chicken

Knusprig **paniertes Pouletschnitzel** auf knackigem Eisbergsalat, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken. Das geht natürlich nicht ohne reichlich Thousand Island Dressing.

Beware of chicken robbers!

22.50

Cheeseburg(l)er

Unser Mighty Mike, nur noch besser (ja geht denn das?), mit bestem **Cheddar Cheese** überbacken.

The Milky Way Connection! **24.50**

Big Bird

Straussenburger (150g) auf Eisbergsalat mit Chili Dressing, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken.

The South African way!

22.50

Nantucket Island Burger

160g **paniertes Dorschfilet**, goldbraun gebacken, auf Cole Slaw Salad, garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Zitronenschnitz.

Fishermen's best friend! **22.50**

Greengrocer's Burger

Den berühmten Big M von der gelben Konkurrenz kennen alle. Dies ist Papa Joe's grüne Antwort: **Gemüse in Burgerform** mit den traditionellen PJ Zutaten.

Old McDonalds had a Farm - he-ah-he-ah-ho!

22.50

Tune up your burger!

Speckstreifen + 1.50

Extra Cheese + 1.50

Alle Burger servieren wir mit **Farmer Fries** und **Tartarsauce**.

We prefer cash, but we accept all major credit cards



+++ Venice Beach +++ LA +++ 1/1/2000 +++ 11am



GRILLED SPECIALS

\$5 0

Wie in Amerika üblich, sind unsere grillierten Spezialitäten etwas reichlicher bemessen. Alle Gerichte servieren wir mit einer Beilage nach Wunsch: **Baked Potato, Eisbergsalat, Farmer Fries, Reis oder Mixed Vegetables.**

Red and dead

Red Snapper-Fischfilet (160g), auf einem Ratatouille-Beet, mit einer geschmackvollen Marinade aus Basilikum, Olivenöl und wenig **Cayennepfeffer**. Papa Joe empfiehlt Dir als Beilage einen **Safranreis**.

24.50

Fishtastic!

Rack of Lamb

The ultimate surprise! 300g „medium-rare“ gebratenes Neuseeland-Lammkarree der Extraklasse.

38.50

Ragtime?
No - Rack-time!

Rib Eye Steak

Rindfleisch vom Besten - „medium-rare“ gegrilltes, saftiges **Hohrückensteak** (250g).

38.50

That's the way - aha, aha -
I like it - aha, aha!

Real Veal

Butterzartes Schweizer **Kalbshohrückensteak**, 220g, fein marmoriert, serviert mit Cole Slaw Salad und Kräuterbutter.

36.50

Man gönnt sich ja sonst nichts!

Poulet Grillé à l'Américaine

Das einzige Gericht, welches Frankreich den Amerikanern nachkocht: Ein frisches **Hühnchen im Ofen** „just by order“ zubereitet und einzigartig präsentiert!

29.50

Swiss Chicken - French Name - American Presentation!

Surf and Turf

Don't smile Cowboy - Eat it! Dieses zarte, 220g schwere **Entrecôte** wird von 100g **Bärenkrebsfleisch** begleitet. Eine unserer Beilagen und Cole Slaw Salad machen dieses Gericht zum Höhepunkt.

48.50

Lass Dir keinen Bären aufbinden, Sweetheart!

Papa Joe's is a feeling - feel it

If you have to wait, please do so in the bar. We serve drinks in there sometimes, it is air conditioned sometimes, besides... there's an where else to wait.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. - PJBS/BE/ZH - Feb05 - 290 - S17

GRILLED SPECIALS

Sunset Strip
HOUSE OF BLUES
Est. 1994



SWEETS

SWEETS



Häagen Dazs Ice Cream

- 1 Kugel (60 ml) 3.50
- 2 Kugeln 6.50
- 3 Kugeln 9.50
- mit Rahm +1.50

PJ's Flavours:

Macademia Nut Brittle

Vanilla

Belgian Chocolate

Strawberry (Erdbeer)

Baileys

Baileys Dream

2 Kugeln Macademia Nut Brittle mit Baileys Irish Cream Liqueur und Halbrahm.

So smooth, so mhhhhhhh...

9.50

Milkshake

Erfrischender Drink mit Milch und Häagen Dazs Ice Cream. Nicht nur für heiße Tage.

Wähle Dein Lieblingsaroma:

Banana

Vanilla

Belgian Chocolate

Strawberry (Erdbeer)

Baileys

Coconut

Ray Croc would love it!

5dl 8.50



Hot Pancake

Frischer, heißer Pfannkuchen serviert mit einer Kugel Vanilla Ice Cream, Rahm und dem Topping Deiner Wahl:

Schoggi,

Honig oder

Maple Sirup (Ahornsirup)

Sweets for my sweet... 10.50

Hot Apple Pie

Heißer Apfelkuchen serviert mit einer Kugel Vanilla Ice Cream.

Some like it hot! 9.50



Das Schönste sollte man immer für den Schluss aufheben.

Original Brownie

Der Original Brownie mit einer Kugel Vanilla Ice Cream, abgerundet mit Schokoladen-Sauce und Halbrahm.

Das Leben ist schon hart genug...

9.50

Pineapple

Frisches Ananasviertel mit Ahornsirup und geschlagenem Halbrahm

Hawaiian symphony 9.50

25%



Coffee American Style

Kaffee/Esspresso amerikanischer Art

3.40

Ladies Special

Heißer Kaffee amerikanischer Art mit herrlichem Baileys Irish Cream Liqueur.

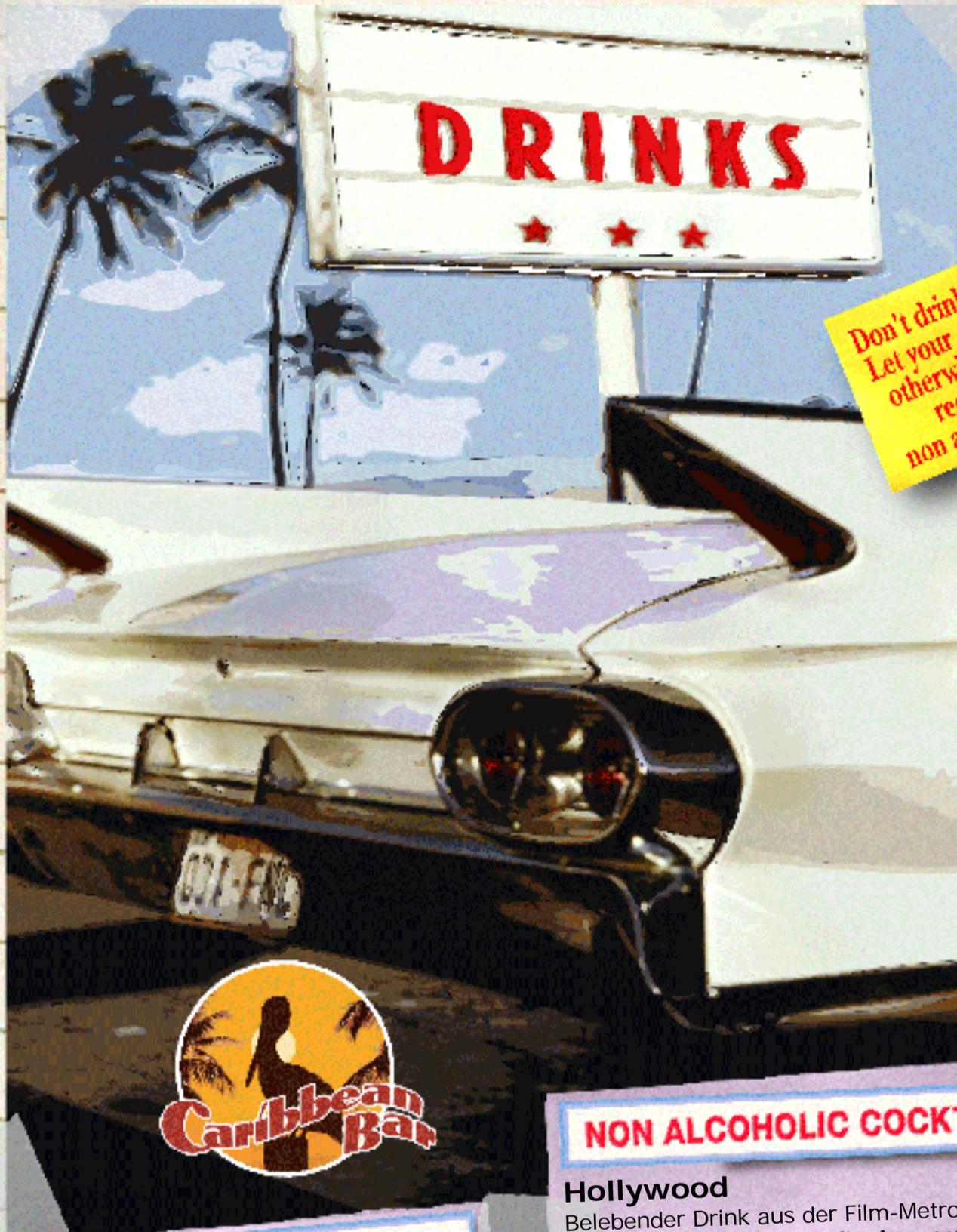
Sooo verführerisch. 8.50



Men's Special

Wir bringen gerne die „Spirituosenkarte“ oder einen starken Carajillo..





Don't drink and drive.
Let your car parked -
otherwise, Papa Joe
recommends
non alcoholic drinks.



SOFT DRINKS *

im Offenausschank

Coca-Cola, Sprite, Ice Tea, Sparkling Water (kohlenensäurehaltiges Wasser)
2.5dl Fr. 3.90 / 5.0dl Fr. 6.50

in Flaschen

Fanta Orange, Coca-Cola light, Rivella, Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
3.3dl Fr. 4.50

Schweppes: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale
2.0dl Fr. 4.50

Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure
5.0dl Fr. 6.50

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Hollywood

Belebender Drink aus der Film-Metropole: Aus Orangen- und Zitronensaft, Ananasnektar und frischer Banane entsteht ein herrlicher, alkoholfreier Drink.
Fr. 11.—

Brazil Night

Nektar reifer Orangen, Passionsfrüchte und Ananas, ergänzt mit Zitronensaft, Grenadine und frischer Banane lassen Dich von Brasiliens Schönheiten träumen.
Fr. 11.—

Lifeguard

Geniesse das Leben! Fruchtiger Bodyguard, Zitronensaft, Ananasnektar und Zuckersirup werden mit dem frischen Fruchtmarkt Deiner Wahl - Erdbeer, Banane oder Mango - gemixt.
Fr. 11.—

FRUIT-JUICES

2.0dl Fr. 5.—

Erfrischender Orangensaft, Tomatensaft, Ananassaft und manchmal auch anderes „Gemüse“.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. - PJBE/ZH - Feb05 - 180 - \$20

* Ab Mitternacht Mindestpreis pro Getränk Fr. 5.—

COCKTAILS

Copacabana

Conchitas Lieblingsdrink an der Copacabana: Batida de Coco und zartbitterer Blue Curaçao, verfeinert mit dem Saft von Zitronen, Ananas, Orangen und Passionsfrüchten.

Fr. 12.50

Hawaiian Surf

Crèmiger Kokoslikör und Red Curaçao, aufgefüllt mit Orangensaft und Ananas-Nektar.

Fr. 12.50

Hurricane

Je eine gute Portion heller und dunkler Rum, dazu den ältesten Gin in der Bar, etwas Amaretto und ein Hauch Grenadine. Das Gegenmittel für stürmische Zeiten.

Fr. 12.50

More Cocktails?
Verlange die
Cocktail-Karte!

Tropical Heat

Rum so klar wie Quellwasser, dazu schneeweissen Batida de Coco und den Saft reifer Orangen und Passionsfrüchte.

Fr. 12.50

Coral Sea

Curaçao so blau wie das Meer, Batida de Coco so weiss wie die dahinziehenden Wolken, goldener Nektar aus Grapefruits und Ananas – das ist Coral Sea.

Fr. 12.50

Blue Lagoon

Fühl Dich für einen Moment an der blauen Lagune: Reiner Kokoslikör, blauer Curaçao, aufgefüllt mit Ananas-Nektar.

Fr. 12.50

MARGARITAS & DAIQUIRIS

Margarita (Tequila) Daiquiri (Rum)

Beide nature oder mit Strawberry, Banana, Kiwi, Mango, Pineapple, Cocos, Maracuja, Papaya, Peach, etc., etc.

Glas 0.5l 1.0l
Fr. 11.— Fr. 25.— Fr. 45.—

Quervo
TEQUILA

CAIPIRINHA

Aus Zuckerrohr gebrannter Mangaroca Pura, Rohrzucker, Limetten und viel Crushed Ice.

Fr. 11.—

WÓDKA
WYBOROWA

ORIGINAL
RED RUSSIAN



Beachte auch unsere
wechselnden Angebote
und Special-Drinks!

DRAFT BEERS*

2.5dl

Swiss Beer Fr. 4.20
Miller Genuine Draft Fr. 4.50
Special Beer (Season) Fr. 4.50

BOTTLED BEERS

Heineken, Corona Extra, Miller, Samuel Adams, Desperados, Fosters, Carlsberg, Anheuser Busch and others (sometimes)
3.3dl Fr. 7.50

Alkoholfreies Bier:
Clausthaler 3.3dl Fr. 6.50

COGNAC & LIQUEURS

Cognac

Martell V.S., Rémy Martin
2.5cl Fr. 8.50 / 5.0cl Fr. 12.50

Liqueurs

Amaretto di Saronno, Baileys Irish Cream, Cointreau, Grand Marnier, Southern Comfort
2.5cl Fr. 5.50 / 5.0cl Fr. 8.50

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Champagne:

Henri Mandois – Cuvée de Réserve Brut
7.5dl Fr. 85.— / Cüpli 1.0dl Fr. 12.50

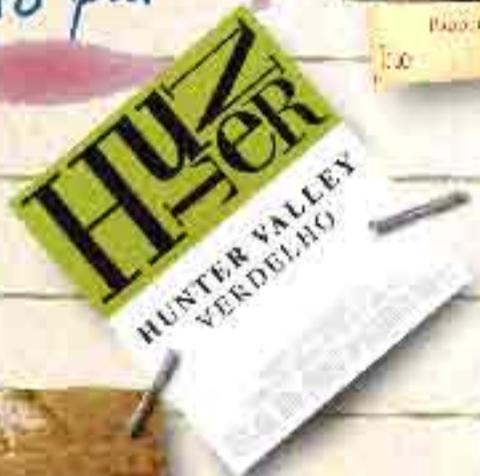
Sparkling Wine:

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (Cantina Colli del Soligo)
7.5dl Fr. 55.— / Cüpli 1.0dl Fr. 8.50

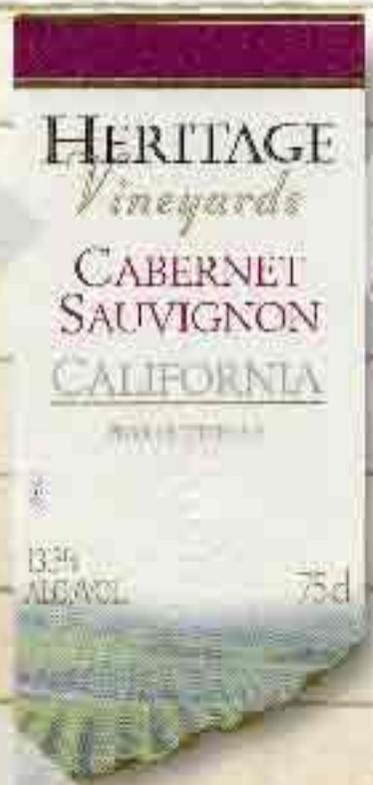




27/8/03
Prisca at the
Farmer-luncheon
St. Helena !!
10 pm



South Eastern
Australia **SHIRAZ** est. 1853



Premium Quality Wines

White Wine*

	1dl	7.5dl
--	------------	--------------

Chardonnay Gran Vino Santa Helena, Chile	4.30	29.50
---	------	-------

Der Weisse für fast alle Gelegenheiten: südamerikanisch unkompliziert.

Sauvignon Blanc Gran Vino Santa Helena, Chile	4.30	29.50
--	------	-------

Der Südamerikaner mit dem Olé-Faktor: ganz schön duftig und verführerisch.

Verdelho Hunter Valley Rothbury Estate, Australia	5.50	38.50
--	------	-------

Es muss nicht immer Chardonnay sein: Verdelho vom Feinsten from Downunder.

Chardonnay California Heritage, California		38.50
---	--	-------

Aus dem Land des unbegrenzten Chardonnays. Ein Wein zum Versöhnen und Verwöhnen.

Fumé Blanc Napa Valley Robert Mondavi, California		54.50
--	--	-------

Der Edel-Sauvignon aus dem Keller von Robert Mondavi. Von A wie Apéro bis Z wie Fisch.

Rosé Wine*

	1dl	7.5dl
--	------------	--------------

Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Roxan, Italy	4.30	29.50
---	------	-------

An Italian legend: das rosarote Weinerlebnis aus den Abruzzen. Kein Rosé wie jeder andere.

Zinfandel Rosé Woodbridge Robert Mondavi, California	4.90	34.50
---	------	-------

Der süsse Sommersüffigwein - auch an trüben Tagen ein Vergnügen.

Red Wine*

	1dl	7.5dl
--	------------	--------------

Cabernet Sauvignon Gran Vino Santa Helena, Chile	4.30	29.50
---	------	-------

Noch mehr Gran Vino von der schönen Helena: heiss begehrt und kühl getrunken.

Merlot Rapel Valley Viña Carmen, Chile	4.50	31.50
---	------	-------

Merlot aus Chile? Muss das sein? Ja! Unbedingt probieren.

Zinfandel Old Vines Twin Oaks Robert Mondavi, California	6.50	45.50
---	------	-------

Zin' as Zin' can be! Der Junge von den alten Reben von Altmeister Mondavi.

Cabernet Sauvignon California Heritage, California		38.50
---	--	-------

No Cabaret at all! Dafür ein Rotweinvergnügen nach kalifornischer Art.

Merlot/Cabernet Sauvignon	45.50
----------------------------------	-------

Columbia Crest, Washington State

Tiefgründiger Wein zu tiefgründigen Gesprächen:
kein Wein wie jeder andere.

Shiraz Selkirk Langhorne Creek	54.50
---------------------------------------	-------

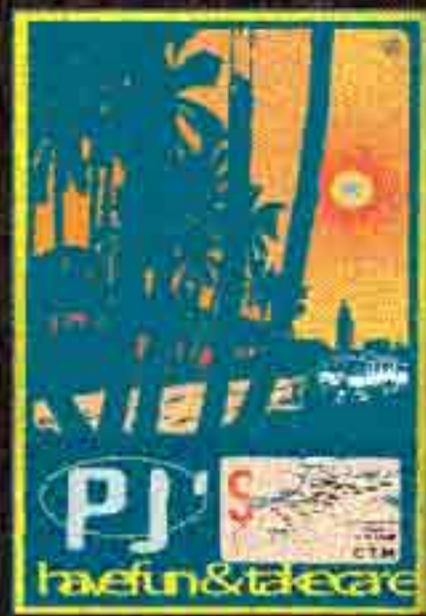
Bremerton, Australia

Der „feiss-fette“ Shiraz-Genuss:
ein australisches Weinmärchen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. - PJBS/BE/ZH - Feb05 - 290 - S23

PATRIAS WINE-GLAS - WHAT A NIGHT - THAT WAS

* ab Mitternacht Mindestpreis pro Getränk Fr. 5.—



ROME



INS
TSA



www.papajoes.ch



Basel - Zürich - Bern

Papa Joe s gibt's auch in Innsbruck, Linz, Graz, Singapore, Seoul, Vicenza, Neumarkt bei Bozen and soon at a place near you!

www.papajoes.ch