



Weissweine

SCHWEIZ

Graubünden

Malanser Riesling-Silvaner 2013 75 cl 49.00
von Salis, Landquart

Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten werden begleitet von mineralischen Noten und einem wunderschönen Muskatton.

Malanser Sauvignon Blanc AOC 2013 75 cl 56.00
Sauvignon Blanc, von Salis

Das würzige, von reifen Stachelbeeren dominierte Bouquet macht enorm Lust auf den ersten Schluss; am Gaumen zeigt er eine edle Eleganz mit schmeichelnder Extraktsüsse und einem erfrischend, leicht trockenen Finale.

Fläscher Meta AOC 2013 75 cl 64.00
Chardonnay und Viognier, von Salis

Der Chardonnay wird in gebrauchten 225 Liter Eichenfässern ausgebaut, der Viognier im Edelstahl. Die zarten Blumendüfte und die leichte Kräuterwürze des Viognier fügen sich mit den Quitten- und Ananastönen des Chardonnays zu einem faszinierenden, lebendigen Gesamtbild; am Gaumen überrascht der Meta durch seine Kraft.

Kann man mit kräftigeren Vorspeisen, Fisch und hellen Fleischgerichten gut kombinieren.

Waadt

Dézaley Medinette Grand Cru AOC 2013 70 cl 59.00
Chasselas, Louis Bovard, Cully

Wuchtige, rassige Nase mit Anklängen von Gewürzen. Komplexer, wuchtiger Mund, würzig und fruchtig zugleich. Vorzügliche Vermählung mit Fische, Hart- und Weichkäse.

ITALIEN

Piemont

Roero Arneis DOCG 2013 75 cl 53.00
Vietti, Castiglione Falletto

Eignet sich als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, rohem Fisch, rohen Fisch, Salate, leichte Suppen, Kalb, Schwein, Huhn, und Frischkäse.

Alto Adige

Pinot Grigio 2013 75cl 45.00
Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch Bozen

Gelbe Früchte wie Aprikosen, reifer Apfel und etwas Zitronengras in der filigranen Nase; am Gaumen leicht, elegant zitrische Noten, sehr klar vinifiziert, enorm frisch mit der richtigen Saftigkeit im Körper, im Finale schön trocken und leicht mineralisch endend.



ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel 2012 75 cl 52.00

Knoll, Dürnstein Wachau

Tolle Aromen nach weissen Blüten und gelben Steinfrüchten mit einem Hauch nobler Pfefferwürze. Leichte Zitrusnoten mit schiefziger Mineralität. Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig, mit wunderschöner Rasse und Fruchtigkeit.

FRANKREICH

Sancerre Comte Lafond AOC 2011 75 cl 59.00

Sauvignon Blanc, Baron Patrick de Ladoucette, Pouilly-sur-Loire

Sein Duft nach weissen Blüten und schwarzen Johannisbeerknospen, unterlegt von einer leicht erdig-mineralischen Note ist typisch für das Terroir. Im Gaumen zeigt er eine frische, lebhaft Säure und leicht fruchtige Noten.

Zu Fisch und Ziegenkäse ein interessanter Begleiter.

Roséwein

SCHWEIZ

Graubünden

Bündner Federweiss 2012 75 cl 50.00

Pinot noir, von Salis

Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, der am Gaumen frisch, fein, aromatisch und weich fliessend, mit einer dezent süsslichen Fruchtnote einfach Spass macht, zum Apero oder zu Fisch, Geflügel und weissem Fleisch.



Rotweine

SCHWEIZ

Graubünden

Fläscher AOC Pinot noir „Grond“ 2012/13 75 cl 65.00

Barrique-Ausbau, Andrea & Marianne Davaz, Fläsch

Anspringende Burgunderfrucht, klar und frisch; am Gaumen rund, intensiv und mit feiner Würzigkeit bis zum anhaltenden Finale. Lässt sich gut mit dunklem Fleisch kombinieren

Maienfelder AOC Pinot noir 2012/13 75 cl 59.00

Pinot Noir

Möhr-Niggli Weine, Matthias & Sina Gubler-Möhr, Maienfeld

Mittleres Kirschrot, leicht aufhellend. Sehr fruchtiges, leicht würziges Aroma, vor allem reife Kirschenfrucht und etwas Zwetschge. Im Gaumen zeigt sich eine samtige Eleganz, spürbares aber reifes Tannin bei einer mittleren Länge.

Malanser Pinot noir Spätlese 2013 75 cl 58.00

Barrique Ausbau, von Salis

Ausgebaut wird er während 8 Monaten in gebrauchten französischen Eichenbarriques von 225 Litern Grösse. Ausgebaut wird er während 8 Monaten in gebrauchten französischen Eichenbarriques von 225 Litern Grösse. Die Spätlese vermählt sich mit Bündner Spezialitäten und kräftigem Fleisch hervorragend.

Jeninser Pinot noir AOC 2012/13

75 cl 48.00

von Salis

Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen. Gärung mit Reinhefen während ca. 7 Tagen. Ausbau in Inox-Tanks. Opulent in der Frucht, ohne jedoch plump zu wirken, die Aromatik von Primärfrucht dominiert und die Struktur ist nicht sehr breit oder kräftig. Geniessen Sie den Jeninser zum Bestzeitplättli, Bündner Spezialitäten und zu weissem Fleisch.

Tessin

Terre Alte DOC 2012

75 cl 57.00

Merlot

Ein Wein von charaktervoller Eigenart: vordergründige Aromen von roten Beeren, Menthol und Röstnoten. Frisch, fruchtig und komplex. Frisch und fruchtig. Voll, mit einer mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang.



ITALIEN

Valtellina

Divum Valtellina Superiore DOCG 2009 50cl 36.00

Nebbiolo, Agricola Zanolari, Bianzone

Angenehm, sehr beständig, erinnert an kleine Waldbeeren, geröstetes Brot und Vanille. Überdeckt jedoch das sortentypische Aroma seiner Herkunftstrauben nicht. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.

Piemont

Barbaresco Bric Balin DOCG 2008 75 cl 86.00

Nebbiolo / Piemont Moccagatta

In der Nase präsentiert er sich mit reifen Fruchtaromen und feinem Trüffelduft. Am Gaumen überzeugt er mit weichen Tanninen und einer feinnervigen Säurestruktur. Sein langes Finale wird vom Brombeeraroma und Noten von Tabak und Bitterschokolade getragen. Ein hervorragender Begleiter zu dunklem geschmorten Fleisch und Rindsfilet.

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC 2011 75 cl 55.00

Classico Superiore

Corvina, Rondinella, Molinara

Azienda Agricola Villa Caplêt, Guido Rambelli, Verona

Der junge Valpolicella wird während drei Tagen auf dem vergorenen Amarone-Trester des Valpolicellaweins nachgestärkt. Diese spezielle und einzigartige, verlängerte Maischenstandzeit gibt diesem Edeltropfen einen besonders bekömmlichen Nachgeschmack. Er passt zu dunklen Fleischarten, würzigen Speisen. Zu Nudeln, sowie zu reifem würzigem Käse wie Gorgonzola oder Parmesan.

La Giaretta Amarone DOC 2008 75 cl 89.00

Corvina, Corvinone, Rondinella,

Eine wahre Explosion von intensiven Fruchtaromen! Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen und Brombeeren und mit feiner Süsse, die nicht aufdringlich ist.



Toscana

Chianti Classico DOCG 2012

75 cl 44.00

Sangiovese, Poggio al Sole

Fein duftendes Bouquet nach reifen Kirschen, unterlegt mit Noten nach dunkler Schokolade und feiner Lakritze, typische Chianti-Aromatik am Gaumen, viel Frucht, rote Johannisbeeren und Pflaumen, saftig und ausgewogen. Der Chianti Classico passt hervorragend zur italienischen Küche, Grilladen und gereiftem Käse

Sizilien

Nero d'Avola Terre Normanne IGT 2011 75 cl 48.00

Domus Vini, Azienda Vinicola di Dante Vedovato, Tre Baselighe

Der Wein hat eine schöne, intensiv rubinrote Farbe sowie dem Geschmack von fruchtigen Schwarzkirschen und Waldbeeren. Dieser Wein ist zu allen roten Fleischgerichten und Grilladen, Teigwarenspeisen geeignet. Er passt auch zur leichten Küche, sowie zu Weichkäse.

ÖSTERREICH

Zweigelt 2011

75 cl 49.00

Zweigelt, A. Kracher Illmitz Neusiedlersee

In der Nase Nougat, Kirsch- und Brombeerkonfitüre, mit einer zarten Würze unterlegt; am Gaumen saftiger Körper mit Noten nach reifen Zwetschgen, sehr charmant mit einem feinkörnigen Tannin und einem langem, fruchtigen Nachhall ausgestattet. Kräftigen Fleischgerichten, Wurstwaren, Trockenfleisch und gereiftem Käse.

FRANKREICH

Bordeaux

Chateau Monbrison AOC 2008

75 cl 76.00

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Cru Bourgeois, Margaux*

Cremitig, elegante Tannine, feine Süsse ausstrahlend, perfekt vinifiziert. Anhaltend im Abgang. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten wie Schmorbraten, Lammfilet oder Trockenfleisch.



SPANIEN

Rioja

Rioja Vega Reserva DOCa 2008 75 cl 54.00

Tempranillo, Mazuelo und Garnacha

Im Bouquet Kaffee, Korinthen, Mandeln und Zimtpflaumen, unterlegt von würzigem Pfeifentabak, warmem Leder und Veilchen; am Gaumen vollmundige Textur, Wechselspiel von Fruchtsüsse und reifen Tanninen, schwarze Frucht, Nougat, fleischiges Extrakt bis in das Finale.

CHILE

Colchagua Valley

Casa Lapostolle Cuvee Alexandre 2012 75 cl 57.00

Cabernet Sauvignon

12 Monaten in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut. Intensive, aber weichen Tannine. Dazu eine feine Säure, die zu einer harmonischen Struktur sowie zu einem besonders langen Abgang verhilft. Lässt sich gut mit gegrilltem Fleisch und reifen Käse kombinieren

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagner

Louis Roederer, Brut Premier 37.5 cl 60.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims

Die Gaumenaromatik ist komplex; ein Hauch von frischem Obst und roten Früchten wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen verbindet sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln. Ein Genuss zu jedem festlichen Anlass

Grande Réserve Brut 75 cl 85.00

Pinot Meunier, Pinot noir und Chardonnay, Creseuil

Das Bouquet präsentiert sich frisch und lecker mit Noten von Orangen, reifen Birnen und Blütenhonig, wunderbar getragen von einer hefigen Würzaromatik, die den feinen Ausbau in der Eiche dokumentiert.

Prosecco

Goccia d'oro Treviso Extra dry DOC 75 cl 55.00

Glera bis 2010 hiess die Traubensorte Prosecco, was heute eine im Veneto Herkunftsbezeichnung ist.

Trockener Prosecco mit sehr feiner und beständiger Perlage. Die Farbe ist strohgelb mit leuchtend goldenen Reflexen und besticht durch Eleganz und Charakteristik.



Weine im Offenausschank

WEISSWEINE

Schweiz

Malanser Riesling Silvaner 2013	10cl	7.50
St. Saphorin AOC 2011	20 cl	11.00
Chasselas, Testuz	50cl	26.00

Italien

Pinot Grigio	10 cl	7.00
Kellerei Kurtatsch, Bozen		

ROSEWEIN

Schweiz

Bündner Federweiss 2012	10 cl	7.50
Pinot Noir, von Salis		

ROTWEINE

Schweiz

Malanser Pinot Noir 2013	20cl	11.80
von Salis, Landquart	50cl	28.00

Italien

Nero d'Avola IGT 2011	10 cl	6.50
Sicilia		

Chianti Classico 2012 Fiasco	50 cl	31.00
Poggio al Sole		
Sangiovese		

Spanien

Rioja Vega Crianza	10 cl	6.50
Tempranillo, Mazuelo und Garnacha	50cl	29.00

PROSECCO

Goccia d'oro Treviso Extra dry	10 cl	9.00
--------------------------------	-------	------

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt