

Offenausschank Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner 2018 von Georg Schlegel	10cl	6.5
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Plima Alva 2018/19 P.Grendelmeier Zizers	10cl	6
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Basa Blanco 2019 Rueda DO, Telmo Rodriguez	10cl	6
Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%		
Gespritzter Weisswein	Glas	6.5

Offenausschank Rotwein

Malanser Blauburgunder von Salis (GR)	10cl	6
Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)		
Botonero 2017 Mamete Prevostini Valtelina (I),	10cl	6
Rebsorte: Nebbiolo		
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2013	10cl	8.5
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel		

½ Liter Weisswein / Rosé

Jeninser Riesling-Sylvaner 2018 von Georg Schlegel	50cl	30
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		
Malanser Grauburgunder Bio 2018, A.Boner-Liechti	50cl	30
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		
Malanser Completer 2018, Lauber	50cl	40
Rebsorte: Completer		
Für Weissweinliebhaber, die das besondere suchen		
Plima Alva 2018/19 P.Grendelmeier	50cl	24
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten		
Bündner Schiller 2018 von Salis	50cl	24
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

½ Liter Rotwein

Malanser Blauburgunder von Salis (GR)	50cl	25
Rebsorte: Blauburgunder geniessen zu Fleischgerichte, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten		
Botonero 2017 Mamete Prevostini Valtelina (I)	50cl	23
Rebsorte: Nebbiolo geniessen zu schweizer Küche		
Amarone Premium Cami 2017 della Valpolicella (I)	50cl	39
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara Ausbau : Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse		
Rioja Bordon Crianza 2014 (E)	50cl	24
Rebsorte: Tempranillo Ausbau: 12 Monate im mehrjährigen Barriques aus amerikanischer Eiche geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Käse		

Prosecco und Schaumwein

Prosecco le colture sylvoz	75cl	32
DOC treviso brut, (I), Rebsorte: Prosecco		
Jeninser Brut Vin Mousseux 2018, von Salis	75cl	50
Rebsorte: Pinot Noir und Riesling Silvaner geniessen zu: Apéro, leichte Vorspeisen		

Flaschenwein weiss

Graubünden

Malanser Weissburgunder Bio 2017 A.Boner-Liechti	75cl	49
Rebsorte: pinot gris geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch		
Jeninser Pinot Gris , 2018 Georg Schlegel	75cl	49
Rebsorte: Pinot gris geniessen zu: Apéro, Vorspeisen		
Maienfeld Cuvée Blanc 2018 Hanspeter Lampert	75cl	49
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch		
Malanser ils traits , 2018 Lauber	75cl	49
Rebsorte: Pinot gris, Binot blanc, Freisamer geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichten		

Spanien

Basa Blanco 2019 Rueda DO Telmo Rodriguez 75cl 41
Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%
geniessen zu Apéro, Fisch

Flaschenwein rot

Graubünden

Maienfelder Cuvée rouge 2017 Markus Lampert 75cl 66
Rebsort: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: während 18 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Rindfleisch, Wildgerichten

Pinot Noir Clos Martha 2018 Möhr-Niggli, Maienfeld 75cl 88
Rebsorte :Pinot noir
Ausbau: während 16 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Fleischgerichten und reifen Käse

Malanser Pinot Noir Barrique 2017 Lauber 75cl 64
Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im
Barrique
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten, reifem Käse

Merlot Grischun Vini Boldini AOC 2017 75cl 50
Rebsort: 100% Merlot
Ausbau: traditionell vinifiziert, Ausbau imahltank
geniessen zu gegrilltem Fleisch, Wild, Bündner Gerichten

Jeninser Pinot noir réserve du patron 75cl 50
Georg Schlegel Jenins, 2017
Rebsorte: Pinot Noir - Ausbau: 12 Monate im 500l Holzfass
geniessen zu Wild und einem saftigen Stück Fleisch,
Bündner Gerichten

Italien

Siniscalco Primitivo 2015 75cl 35
Cantine Coppi, Apulien
Rebsorte: Primitivo
Ausbau: 6 Monate imahltank, 10 Monate in der Flasche
geniessen zu: Wild, Wurst und reifem Käse

Tacchino Barbera Albarola 2013	75cl	41
Rebsorte: Barbera Ausbau: nach der Gärung bei 25°C 12 Monate im Stahlbehälter ausgebaut. 10% wird in Holzfässern affiniert, anschliessend zusammengeführt und 6 Monate in der Flasche verfeinert geniessen zu Pasta Gerichten, Grillfleisch, Käse		
Sasso Bucato 2017 Azienda Agricola Russo IGT	75cl	54
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot Ausbau: Fermentation während 15 Tagen im Stahltank, 16 Monate Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern, 8 Monate Lagerung in der Flasche geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse		
Barolo la Tartufaia 2015	75cl	66
Gilia Negri, Piemont Rebsorte: Nebbiolo Ausbau: während 24 Monaten in Holzfässern geniessen zu: Wild, kräftigen Fleischgerichten		
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2013	75cl	46
Corte San Benedetto Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse		
Sardinien		
Su'entu Bovale	75cl	47
Rebsorte: Bovale IGT 2018 Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique ausgebaut geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch		
Österreich		
Unplugged 2018	75cl	47
Weingut Hannes Reeh Burgenland Rebsorte: Zweigelt geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen		
Bannert Cuvée Schatzberg Reserve 2015	75cl	68
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon geniessen zu dunkem und hellem Fleisch		