

Offenausschank Weisswein und Rosé

Jeninser Riesling-Sylvaner 10cl 6.5

Georg Schlegel, Jenins, 2019
Rebsorte: Riesling und Sylvaner
geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch

Plima Alva 10cl 6

P.Grendelmeier, Zizers, 2020
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir
geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten

Gespritzter Weisswein Glas 6.5

Classic Rosé 10cl 6.5

Mirabeau en Provence, 2020
Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault
Geniessen zu: Huhn, Fisch, aromatische Gerichte

Offenausschank Rotwein

Malanser Blauburgunder 10cl 6

von Salis (GR)
Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)
geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten

Botonero 10cl 6

Mamete Prevostini Valtelina (I), 2019
Rebsorte: Nebbiolo
geniessen zu schweizer Küche

Valpolicella Ripasso 10cl 8.5

DOC Classico Superiore, 2014
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

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner	50cl	30
Georg Schlegel, Jenins, 2019 Rebsorte: Riesling und Sylvaner geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		
Plima Alva	50cl	24
P.Grendelmeier, Zizers, 2020 Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten		
Malanser Grauburgunder Bio	50cl	33
A.Boner-Liechti, 2019 Rebsorte: Pinot gris geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		

½ Liter Rosé

Bündner Schiller	50cl	24
von Salis 2019 Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

½ Liter Rotwein

Malanser Blauburgunder	50cl	25
von Salis (GR) Rebsorte: Blauburgunder geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten		
Botonero	50cl	23
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2019 Rebsorte: Nebbiolo geniessen zu schweizer Küche		

Amarone 50cl 39
Premium Cami della Valpolicella (I) 2017
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse

Rioja 50cl 24
Paco Garcia 2017 (E)
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha
Ausbau: 12 Monate im Barrique
geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch

Prosecco und Schaumwein

Prosecco 75cl 32
le colture sylvoz DOC treviso brut, (I),
Rebsorte: Prosecco

Flaschenwein weiss

Graubünden

Malanser Weissburgunder Bio 75cl 47
Boner-Liechti 2019
Rebsorte: pinot gris
geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch

Jeninser Pinot Gris, 75cl 49
Georg Schlegel 2020
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen

Maienfeld Cuvée Blanc 75cl 49
Hanspeter Lampert 2019
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch

Malanser ils traits, 75cl 59
Lauber, 2019
Rebsorte: Pinot gris, Binot blanc, Freisamer
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichten

Spanien

Basa Blanco 75cl 36

Rueda DO Telmo Rodriguez 2020
Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%
geniessen zu Apéro, Fisch

Flaschenwein rosé

Classic Rosé 75cl 42

Mirabeau en Provence 2020
Rebsorte: Grenache, Syrah, Cinsault
Ausbau: Nachternte, Dirktpressen
Geniessen zu: Huhn, Fisch, aromatische Gerichte

Flaschenwein rot

Graubünden

Malanser Pinot noir selvenen 75cl 52

von Salis 2018
Rebsorte: Pinot Noir
Ausbau: 12 Monate im französischen Barrique
geniessen zu Wild, einem saftigen Stück Fleisch, bündner Gerichten

Pinot Noir Clos Martha 75cl 97

Möhr-Niggli, Maienfeld 2019
Rebsorte : Pinot noir
Ausbau: während 16 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Fleischgerichten und reifen Käse

Maienfelder Cuvée rouge 75cl 66

Markus Lampert, 2018
Rebsort: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: während 18 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Rindfleisch, Wildgerichten

Merlot Grischun 75cl 56

Vini Boldini AOC, 2018
Rebsort: 100% Merlot
Ausbau: traditionell vinifiziert, Ausbau im Stahltank
geniessen zu gegrilltem Fleisch, Wild, Bündner Gerichten

Jeninser Pinot noir réserve du patron 75cl 54
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 2016 75cl 35
Cantine Coppi, Apulien
Rebsorte: Primitivo
Ausbau: 6 Monate im Stahltank, 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 75cl 59
Azienda Agricola Russo IGT, 2018
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 75cl 69
Gilia Negri, Piemont, 2016
Rebsorte: Nebbiolo
Ausbau: während 24 Monaten in Holzfässern
geniessen zu: Wild, kräftigen Fleischgerichten

Valpolicella Ripasso 75cl 147
DOC Classico Superiore, 2014
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 52

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

Cuvée Schatzberg 75cl 59

Bannert, Reserve 2015

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

geniessen zu dunkem und hellem Fleisch

Flaschenwein rot magnum

Valpolicella Ripasso 150cl 106

DOC Classico Superiore 2014

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