

## Offenausschank Weisswein und Rosé

- Jeninser Riesling-Sylvaner** 10cl 7.5  
Georg Schlegel 2020  
Rebsorte: Riesling und Sylvaner  
geniessen zu Apéro und leichten Gerichten
- Plima Alva** 10cl 6  
P. Grendelmeier, Zizers, 2020  
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir  
geniessen zu Bündner Capuns, Salat
- Gespritzter Weisswein süss, sauer** Glas 7

## 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, 2015  
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

<b>Plima Alva</b>	50cl	24
P. Grendelmeier, Zizers, 2020		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
geniessen zu allem, wenn man trockenen Wein liebt		
<b>Jeninser Riesling-Sylvaner</b>	50cl	30
Georg Schlegel, 2020		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
geniessen zu allem, wenn man fruchtigen Wein liebt		
<b>Malanser Grauburgunder Bio</b>	50cl	33
Boner&Rasi, 2019		
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu allem, wenn man Bio-Wein liebt		

## ½ Liter Rosé

<b>Bündner Schiller</b>	50cl	26
von Salis 2019		
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

## ½ Liter Rotwein

<b>Malanser Blauburgunder</b>	50cl	25
von Salis (GR)		
Rebsorte: Blauburgunder		
geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten		
<b>Botonero</b>	50cl	24
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2019		
Rebsorte: Nebbiolo		
geniessen zu Schweizer Küche		

## **Amarone**

50cl 45

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 28

Paco Garcia 2018 (E)

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha

Ausbau: 12 Monate im Barrique

geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch

## **Prosecco und Schaumwein**

### **Bündner brüt vin Mousseux**

75cl 49

Von Salis 2020

Rebsorte: blanc de noir

Herstellung: Ganztrauben-Pressung, Tankgär-Verfahren

geniessen zu: Apéro und Antipasti

Falstaff: 89

### **Brut Rosé**

75cl 75

Chr. +F. Obrecht

Rebsorte: pinot noir

Herstellung: gelesen und direkt gepresst

Wie Champagner in der Flasche vergoren

«nach dem Sieg verdienst du ihn, nach der Niederlage brauchst du ihn»

Falstaff: 92, Robert Parker 91

## **Flaschenwein weiss**

### **Graubünden**

#### **Maienfelder Chardonnay**

75cl 59

Markus Lampert 2020

Rebsorte: Chardonnay

Herstellung: Ausbau im Edelstahltank

geniessen zu Apéro, Vorspeise, Käse, Fisch

**Malanser Weissburgunder Bio** 75cl 47  
Bonner-Liechti 2020  
Rebsorte: pinot gris  
geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch

**Jeninser Pinot Gris,** 75cl 54  
Georg Schlegel 2020  
Rebsorte: Pinot gris  
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen

**Maienfelder Cuvée Blanc** 75cl 52  
Hanspeter Lampert 2019  
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc  
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch

## Spanien

**Basa Blanco** 75cl 32  
Rueda DO Telmo Rodriguez 2020  
Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%  
geniessen zu Apéro, Fisch

## Flaschenwein rosé

**In Bloom rosé** 75cl 32  
Hannes Reh 2020  
Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon  
Ausbau: im Stahltank  
Geniessen zu: Apéro und Vorspeisen

## Flaschenwein rot

### Graubünden

**Malanser Pinot noir selvenen** 75cl 52  
von Salis 2019  
Rebsorte: Pinot Noir  
Ausbau: 12 Monate im französischen Barrique  
geniessen zu Wild, einem saftigen Stück Fleisch, Bündner Gerichten

<b>Maienfelder Cuvée rouge</b>	75cl 66
Markus Lampert, 2019	
Rebsort: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	
Ausbau: während 18 Monaten in Barriquefässern geniessen zu Rindfleisch, Wildgerichten	
<b>Merlot Grischun</b>	75cl 56
Vini Boldini AOC, 2018	
Rebsort: 100% Merlot	
Ausbau: traditionell vinifiziert, Ausbau im Stahltank geniessen zu gegrilltem Fleisch, Wild, Bündner Gerichten	
<b>Jeninser Trocla Nera</b>	75cl 60
Christian und Francisca Obrecht, 2019	
Rebsorte: Pinot Noir	
Ausbau: im gebrauchten Barrique für 12 Monate geniessen zu Kalb, Rind und Bündner Gerichten	
<b>Italien</b>	
<b>Siniscalco Primitivo 2016</b>	75cl 35
Cantine Coppi, Apulien	
Rebsorte: Primitivo	
Ausbau: 6 Monate im Stahltank, 10 Monate in der Flasche geniessen zu: Wild, Wurst und reifem Käse	
<b>Tacchino Barbera Albarola 2013</b>	75cl 41
Rebsorte: Barbera	
Ausbau: nach der Gärung bei 25°C 12 Monate im Stahlbehälter ausgebaut. 10% wird in Holzfässern affinert, anschliessend zusammengeführt und 6 Monate in der Flasche verfeinert geniessen zu Pasta Gerichten, Grillfleisch, Käse	
<b>Sasso Bucato</b>	75cl 59
Azienda Agricola Russo IGT, 2019	
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	

## **Valpolicella Ripasso**

75cl 147

DOC Classico Superiore, 2015

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 dunklem 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