

Offenausschank Weisswein und Rosé

Jeninser Riesling-Sylvaner 2021	10cl	7.5
Georg Schlegel		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Federweiss 2020 AOC Graubünden von Salis	10cl	6
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Poggio al sole Toscana	10cl	6
Davaz		
Rebsorte: Sangiovese		
Gespritzter Weisswein	Glas	6.5

Offenausschank Rotwein

Malanser Blauburgunder von Salis (GR)	10cl	6
Rebsorte: Pinot Noir		
Botonero 2020 Mamete Prevostini Valtelina (I),	10cl	6
Rebsorte: Nebbiolo		
Poggio al Sole 2020 toscana rosso IGT (I)	10cl	6
Rebsorte: Canaiolo BIO, Vegan		
Valpolicella Ripasso 2016 DOC Classico Superiore	10cl	8.5
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel		

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner 2021	50cl	30
Georg Schlegel		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Malanser Grauburgunder Bio 2020, A.Boner-Liechti	50cl	37
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		
Federweiss 2020 AOC Graubünden von Salis	50cl	26
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten		

½ Liter Rosé

Bündner Schiller 2020 von Salis	50cl	26
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

½ Liter Rotwein

Malanser Blauburgunder von Salis (GR)	50cl	25
Rebsorte: Pinot noir geniessen zu Fleischgerichte, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten		
Botonero 2020 Mamete Prevostini Valtelina (I)	50cl	24
Rebsorte: Nebbiolo geniessen zu schweizer Küche		
Amarone Premium Cami 2018 della Valpolicella (I)	50cl	45
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara Ausbau : Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse		
Rioja Paco Garcia 2018 (E)	50cl	28
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha 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 2021 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 2020 Boner-Liechti	75cl	47
Rebsorte: pinot gris		
geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch		
Jeninser Pinot Gris, 2021 Georg Schlegel	75cl	54
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen		
Maienfeld Cuvée Blanc 2019 Markus Lampert	75cl	52
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc		
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch		
Lupus Riesling Sylvaner 2020 Georg Schlegel	75cl	52
Rebsorte: Riesling Sylvaner		
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch		

Italien

Poggio al sole Toscana	75cl	36
Davaz		
Rebsorte: Sangiovese		
Geniessen zu Apéro, Fisch, vegetarische Gerichte		

Spanien

Basa Blanco 2020 Rueda DO Telmo Rodriguez	75cl	32
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 2019 von Salis

75cl 60

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: 12 Monate im französischen Barrique

geniessen zu Wild, einem saftigen Stück Fleisch, bündner Gerichten

Maienfelder cuvée rouge 2019 Hanspeter Lampert

75cl 89

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau: während 18 Monaten im Barrique

geniessen zu Fleischgerichten, Wildgerichten

Sprecher von Bernegg Pinot noir Bio 2020

75cl 60

Lindenwinger, AOC Bio Jenins

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Barrique für 6 Monate

geniessen zu: kräftige Fleischspeisen und Käse

Italien

Poggio al Sole 2020

75cl 43

Toscana rosso IGT BIO, Vegan

Rebsorte : Canaiolo

Ausbau : Handlese, Gärung und Ausbau im Stahltank

geniessen zu: leichten Gerichten

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

Sandrone Barbera d`Alba 2019 75cl 55
Rebsorte: Barbera
Ausbau: nach der Gärung bei 25°C 12 Monate im Stahlbehälter
Ausbau: Gärung im Edelstahl während rund 34 Tagen. 12 Monate
Reifung in 500Liter Fässern und anschliessend 9 Monate in der Flasche
geniessen zu: dunklem, kräftigen Fleisch

Sasso Bucato 2019 Azienda Agricola Russo IGT 75cl 71
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 DOC Classico Superiore 2016 75cl 50
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 62
Rebsorte: Bovale IGT 2018/2019
Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique ausgebaut
geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

Österreich

Unplugged 2020 75cl 47
Weingut Hannes Reeh Burgenland
Rebsorte: Zweigelt
geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

Bannert Cuvée Schatzberg Reserve 2018 75cl 62
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
geniessen zu dunkem und hellem Fleisch

Flaschenwein rot magnum

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2016 150cl 112
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