

**„Man soll dem Leib etwas  
Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat,  
darin zu wohnen.“**

Winston Churchill

Unsere Weinkarte ist klein, aber fein... **zum Wohl!**

## Offenausschank Weisswein und Rosé

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <b>Jeninser Riesling-Sylvaner 2021</b>          | 10cl | 7.5 |
| Georg Schlegel                                  |      |     |
| Rebsorte: Riesling und Sylvaner                 |      |     |
| <b>Bündner Pinot blanc 2020</b>                 | 10cl | 7.5 |
| von Salis                                       |      |     |
| Rebsorte: Pinot blanc                           |      |     |
| genissen zu Apéro, Fisch                        |      |     |
| <b>Federweiss 2020 AOC Graubünden von Salis</b> | 10cl | 6.5 |
| Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir          |      |     |
| <b>Gespritzter Weisswein</b>                    | Glas | 7.5 |

## Offenausschank Rotwein

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

## ½ Liter Weisswein

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>Jeninser Riesling-Sylvaner 2021</b> | 50cl | 30 |
| Georg Schlegel                         |      |    |
| Rebsorte: Riesling und Sylvaner        |      |    |
| <b>Malanser Grauburgunder Bio 2020</b> | 50cl | 37 |
| A.Boner-Liechti                        |      |    |
| Rebsorte: Pinot gris                   |      |    |
| geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch     |      |    |
| <b>Bündner Pinot blanc 2020</b>        | 50cl | 30 |
| von Salis                              |      |    |
| Rebsorte: Pinot blanc                  |      |    |
| geniessen zu Apéro, Fisch              |      |    |

## ½ Liter Rotwein

|   |      |    |
|---|------|----|
| <b>Bündner Blauburgunder</b> von Salis (GR)               | 50cl | 27 |
| Rebsorte: Pinot noir                                      |      |    |
| geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte, Bündnerküche |      |    |
| <b>Botonero 2020</b> Mamete Prevostini Valtelina (I)      | 50cl | 24 |
| Rebsorte: Nebbiolo  |      |    |
| geniessen zu Schweizer Küche                              |      |    |
| <b>Amarone Premium Cami 2018</b> della Valpolicella (I)   | 50cl | 45 |
| Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara     |      |    |
| Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben           |      |    |
| geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse  |      |    |
| <b>Rioja Paco Garcia 2018</b> (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

Falstaff: 92, Robert Parker 91

## Flaschenwein rosé

### **In Bloom rosé**

75cl 32

Hannes Reh 2020

Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Ausbau: im Stahltank

Geniessen zu: Apéro und Vorspeisen

## Flaschenwein weiss

### Graubünden

**Maienfelder Sternenfeld** 75cl 78

Markus Lampert 2019

Rebsorte: Chardonnay

Herstellung: 9 Monate im barrique ausgebaut

geniessen zu Apéro, Vorspeise, Käse, Fisch, helles Fleisch

**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

**Federweiss** 2020 AOC Graubünden von Salis 75cl 47

Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir

**Blanc de noir Schiefer Bio** 2020 Chr.+F.Obrecht 75cl 61

Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins

Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren

und in der Tonkugel gereift

geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch

### Spanien

**Basa Blanco** 2020 Rueda DO Telmo Rodriguez 75cl 32

Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%

geniessen zu Apéro, Fisch

## 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 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

**Jeninser Trocla Nera** 75cl 65

Christian und Francisca Obrecht, 2020

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: im gebrauchten Barrique für 12 Monate  
geniessen zu Kalb, Rind und Bündner Gerichten

## Italien

- Valpolicella Ripasso** 75cl 55  
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
- Poggio al Sole 2020** 75cl 43  
Toscana rosso IGT BIO, Vegan  
Rebsorte : Canaiolo  
Ausbau : Handlese, Gärung und Ausbau im Stahltank  
geniessen zu: leichten Gerichten
- 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
- ## 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 dunklem und hellem Fleisch

## Magnum

**Valpolicella Ripasso** 150cl 110

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

**Jeninser Pinot Noir Monolith** 150cl 250

Christian und Francisca Obrecht, 2019

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: die extraktreichen Trauben von alten Rebstöcken  
werden separat gelesen und in ausgesuchten Barriques 1  
Jahr gelagert

geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem  
Käse