

**„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

Jeninser Riesling-Sylvaner	10cl	7.5
Georg Schlegel 2021		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Zizers Plima Alva	10cl	7.5
Grendelmeier Weingut 2021		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Cuvée blanc	10cl	7.5
AOC Graubünden, Cottinelli 2021		
Rebsorte: Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc		

Offenausschank Rotwein

Maienfelder Blauburgunder	10cl	6
von Salis		
Rebsorte: Pinot Noir		
Botonero	10cl	6
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2021		
Rebsorte: Nebbiolo		
Valpolicella Ripasso	10cl	8.5
DOC Classico Superiore, 2016		
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel		

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner	50cl	30
Georg Schlegel 2021		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Cuvée blanc	50cl	30
AOC Graubünden, Cottinelli 2021		
Rebsorte: Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc		
Ausbau: die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahl tanks. Jede Traubensorte wird separat ausgebaut.		
geniessen zu: Apéro, Gemüsegerichte, Kalbfleisch		

Zizers Plima Alva 50cl 30
Grendelmeier Weingut Zizers 2021
Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss
geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch

½ Liter Rotwein

Maienfelder Blauburgunder 50cl 27
von Salis
Rebsorte: Pinot noir
geniessen zu Fleischgerichten, kalte Platte,
Bündner–Spezialitäten

Graubünden Molina 50cl 45
AOC Cottinelli Graubünden 2018
Rebsorte: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio,
Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot,
Regent, Zweigelt
Ausbau : vergoren in offenen Gärständen
und in Edelstahl tanks. Alle Rebsorten werden
separat vergoren und ausgebaut. Während 15 Monaten
in neuen Barriques aus französischer Allier- Eiche.
geniessen zu Capuns, Wildgerichte, Rindfleisch

Botonero 50cl 24
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2021
Rebsorte: Nebbiolo
geniessen zu Schweizer Küche

Amarone 50cl 45
Premium Cami della Valpolicella (I) 2018/19
Rebsorte: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgen und Käse

Rioja 50cl 28
Paco Garcia 2018/19 (E)
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha
geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch

Primitivo 50cl 24
del Salento IGT 2020 (I)
Podere Rocche dei Manzoni
Rebsorte: Primitivo
geniessen zu Antipasti, Pasta, Fleischplatten, Risotto

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 Sternenfeld 75cl 78
Markus Lampert 2019
Rebsorte: Chardonnay
Herstellung: 9 Monate im barrique ausgebaut
geniessen zu Apéro, Käse, Fisch, helles Fleisch

Jeninser Pinot Gris, 75cl 54
Georg Schlegel 2021
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen

Maienfelder Cuvée Blanc	75cl	52
Markus Lampert 2019/20		
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc		
geniessen zu: Apéro, Fondue und Fisch		
Federweiss	75cl	47
AOC Graubünden von Salis 2020		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Blanc de noir Schiefer Bio	75cl	61
2020 Chr. +F. Obrecht		
Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins		
Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren		
und in der Ton Kugel gereift		
geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch		

Waadt

Chasselas Henri 1908,	75cl	44
Badoux/Obrist 2020		
Rebsorte: Chasselas		
Ausbau: in Edelstahltanks		
geniessen zu Apéro, Fisch, Fondue		

Italien

Poggio al sole Chiara	75cl	43
Johannes und Kathrin Davaz, Toscana 2021		
Rebsorte: Chardonnay, IGT Bio und Vegan		
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

Molinära P.N. Reserve Trimmis 75cl 62

AOC, GR, Cottinelli 2019

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: nur die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis. 8 bis 10 Tage heruntergekühlt. Anschliessend leicht erwärmt (15 Grad). Nach der Spontangärung Ausbau 30 % in neuen Barriques 70% in Barriques mit 2. und 3. Füllung. 2 Monaten in gebrauchten 500 Liter Barriques. geniessen zu roten Fleischsorten, Wild, Käseplatten

Maienfelder cuvée rouge 75cl 89

Hanspeter Lampert 2019/20

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau: während 18 Monaten im Barrique
geniessen zu Fleischgerichten, Wildgerichten

Sprecher von Bernegg Pinot noir 75cl 62

Lindenwinger, AOC Bio Jenins Bio 2020/21

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

Barbera d'Alba DOC la cresta 75cl 86

Podere Rocche dei Manzoni 2019

Rebsorte: Barbera

Ausbau: während 12 Monaten in Barrique.

Note: stark rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Mit wenig, intensivem Duft. Im Geschmack recht herb, kernig, vollmundig mit reichlich Körper. Herrlich eingebundene Holzaromen zum Finish

geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

Valpolicella Ripasso	75cl	55
<p>DOC Classico Superiore, 2015/16 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</p>		
Poggio al Sole Trittico	75cl	43
<p>Johannes und Kathrin Davaz, Toscana, 2020 Rebsorte : Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon rosso IGT BIO, Vegan Ausbau : Handlese, Gärung und Ausbau im Stahltank geniessen zu: leichten Gerichten</p>		
Sasso Bucato	75cl	71
<p>Azienda Agricola Russo IGT, 2019/20 Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot Ausbau: Fermentation während 15 Tagen danach 16 Monate im Stahltank Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern, 8 Monate Lagerung in der Flasche geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse</p>		
Sardinien		
Su'entu Bovale	75cl	62
<p>Rebsorte: Bovale IGT 2018/2019 Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique ausgebaut geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch</p>		
Spanien		
Rioja Parcela N°5	75cl	62
<p>Weingut Luis Alegre, 2018 Rebsorte: Tempranillo Ausbau: Die Trauben werden mit ihren Schalen</p>		

mindestens 20 Tage gegärt. Von dort ungefiltert in Fässer der Stein- und Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung wird der Wein leicht gefiltert und 6 - 8 Monaten in Flaschen gelagert. geniessen zu Grilladen, Lamm Gerichten

Österreich

Unplugged 75cl 47

Weingut Hannes Reeh Burgenland 2020

Rebsorte: Zweigelt

geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse

Bannert Cuvée Schatzberg 75cl 62

Reserve 2018/20

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

Magnum

Valpolicella Ripasso 150cl 110

DOC Classico Superiore, 2015/16

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 extrakt reichen Trauben von alten Rebstöcken werden separat gelesen und in ausgesuchten Barriques 1 Jahr gelagert
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse