

**„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 2022		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Zizers Plima Alva	10cl	7.5
Grendelmeier Weingut 2022		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
Chardonnay barrique	10cl	5.5
Weingut Strasser Benken/ZH 2022		

Offenausschank Rotwein

Malans Pinot noir	10cl	6
Weinbau Cottinelli 2021		
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		
Damino	10cl	6
Weingut Strasser Benken/ZH 2019		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner	50cl	30
Georg Schlegel 2022		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
Zizers Plima Alva	50cl	30
Grendelmeier Weingut Zizers 2021/22		
Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss geniessen zu Apéro, Spargel, Fisch		
Chardonnay barrique	50cl	24
Weingut Strasser Benken/ZH 2022		

½ Liter Rosé

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

½ Liter Rotwein

Malans Pinot noir	50cl	27
Weinbau Cottinelli 2021		
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 Edelstahltanks. 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 2019 (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		
Damino	50cl	27
Weingut Strasser Benken/ZH 2019		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		

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 2022		
Rebsorte: pinot noir		
Herstellung: gelesen und direkt gepresst		
Wie Champagner in der Flasche vergoren		
Falstaff: 92, Robert Parker 91		
Vidal brut	75cl	49
Weingut Strasser Benken/ZH		
Aus auserlesenen Vidal-Blanc-Trauben, in der Flasche vergoren und gereift. Intensive leicht exotische Aromen.		

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 2022
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen

Maienfelder Cuvée Blanc 75cl 52
Markus Lampert 2021
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
geniessen zu: Apéro, Fondue und Fisch

Blanc de noir Schiefer Bio 75cl 61
Chr. +F. Obrecht 2021
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 2022
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 2021

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
DOC Classico Superiore, 2016		
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 Trittico	75cl	43
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		
Sasso Bucato	75cl	71
Azienda Agricola Russo IGT, 2020		
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		

Sardinien

Su'entu Bovale	75cl	62
Rebsorte: Bovale IGT 2020		
Ausbau: bewusst hochreif geerntet, dann im Barrique ausgebaut		
geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch		

Spanien

Rioja Parcela N°5 75cl 62

Weingut Luis Alegre, 2018

Rebsorte: Tempranillo

Ausbau: Die Trauben werden mit ihren Schalen 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. genossen zu Grilladen, Lamm Gerichten

Österreich

Unplugged 75cl 47

Weingut Hannes Reeh Burgenland 2020

Rebsorte: Zweigelt

genossen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse

Bannert Cuvée Schatzberg 75cl 62

Reserve 2018

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

genossen zu dunklem und hellem Fleisch

Magnum

Valpolicella Ripasso 150cl 110

DOC Classico Superiore, 2016

Corte San Benedetto

Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel

Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

genossen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse