

**„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/Rosé

<b>Jeninser Riesling-Sylvaner</b>	10cl	6.5
Georg Schlegel 2023		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
<b>Zizers Plima Alva (Federweiss)</b>	10cl	6.5
Grendelmeier Weingut 2023		
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir		
<b>Bündner Schiller (Rosé) von Salis</b>	10cl	6.5
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		

## Offenausschank Rotwein

<b>Malans Pinot noir</b>	10cl	6
Von Salis 2023		
Rebsorte: Pinot Noir		
<b>Botonero</b>	10cl	6
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2023		
Rebsorte: Nebbiolo		
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec		
<b>Valpolicella Ripasso</b>	10cl	8.5
DOC Classico Superiore 2018		
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel		

## ½ Liter Weisswein

<b>Jeninser Riesling-Sylvaner</b>	50cl	28
Georg Schlegel 2023		
Rebsorte: Riesling und Sylvaner		
<b>Zizers Plima Alva</b>	50cl	28
Grendelmeier 2023		
Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss		

## ½ Liter Rosé

<b>Bündner Schiller</b>	50cl	28
von Salis 2022		
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris		
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch		

## ½ Liter Rotwein

<b>Malans Pinot noir</b>	50cl	28
Von Salis 2023		
Rebsorte: Pinot Noir		
geniessen zu Bündner–Spezialitäten		
<b>Botonero</b>	50cl	24
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2023		
Rebsorte: Nebbiolo		
geniessen zu Schweizer Küche		
<b>Amarone Premium Cami 2021 della Valpolicella (I)</b>	50cl	45
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara		
Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben		
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzen und Käse		
<b>Rioja Paco Garcia 2021 (E)</b>	50cl	28
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha		
geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch		
<b>Primitivo del Salento (I)</b>	50cl	24
Podere Rocche dei Manzoni IGT 2020		
Rebsorte: Primitivo		
geniessen zu Antipasti, Pasta, Fleischplatten, Risotto		

## Prosecco und Schaumwein

<b>Naonis Prosecco Extra Dry</b>	75cl	38
La Delizia		
Rebsorte: glera		
geniessen zu: Apéro und Antipasti		
<b>Brut Rosé</b>	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		

## Flaschenwein weiss

### Graubünden

<b>Jeninser Pinot Gris,</b>	75cl	54
Georg Schlegel 2022		
Rebsorte: Pinot gris		
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen		
<b>Maienfelder Cuvée Blanc</b>	75cl	52
Hanspeter Lampert 2022/23		
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc		
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch		
<b>Blanc de noir Schiefer Bio</b>	75cl	61
Chr. +F. Obrecht 2022		
Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins		
Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren		
und in der Ton Kugel gereift		
geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch		
<b>Cuvée blanc Graubünden AOC</b>	75cl	48
Cottinelli,/ 2023		

### Waadt

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

### Italien

<b>Poggio al sole Chiara</b>	75cl	43
Johannes und Kathrin Davaz, Toskana 2022		
Rebsorte: Chardonnay, IGT Bio und Vegan		
geniessen zu Apéro, Fisch		

## Flaschenwein rosé

<b>In Bloom rosé</b>	75cl	32
Hannes Reh 2021		
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: die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis. 8 bis 10 Tage heruntergekühlt. Anschliessend erwärmt. Nach der Spontangärung 30% in neuen Barriques 70% in Barriques mit 2.+3. Füllung. 2 Monaten in gebrauchten Barriques.

Geniessen zu roten Fleischsorten, Wild, Käseplatten

**Maienfelder cuvée rouge** 75cl 89

Hanspeter Lampert 2021

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 2021

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Barrique für 6 Monate  
geniessen zu: kräftige Fleischspeisen und Käse

**Jeninser Trocla Nera** 75cl 65

Christian und Francisca Obrecht, 2022

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 2021

Rebsorte: Barbera

Ausbau: während 12 Monaten in Barrique.

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, 2018

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

**Sasso Bucato** 75cl 71

Azienda Agricola Russo IGT 2021/22

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 2021

Ausbau: bewusst hochreif geerntet,  
dann im Barrique ausgebaut  
geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

**Spanien**

**Rioja Parcela N°5** 75cl 65

Weingut Luis Alegre 2018/19

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.  
geniessen zu Grilladen, Lamm Gerichten

## Österreich

### Unplugged 75cl 47

Weingut Hannes Reeh Burgenland 2021

Rebsorte: Zweigelt

geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

### Bannert Cuvée Schatzberg 75cl 62

Reserve 2018

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

## Magnum

### Valpolicella Ripasso 2017 150cl 110

DOC Classico Superiore

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 Trocla Nera 2021 150cl 175

Francisca und Christian Obrecht

Rebsorte: Pinot noir

Ausbau: für 12 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut  
geniessen zu: Fleischgerichten gereiftem Käse  
und Bündner Spezialitäten

### Pinot noir Magnus 2018 AOC Möhr-Niggli 150cl 275

Rebsorte: Pinot noir

Ausbau: Die gelesenen Trauben gelangen in einen grossen Holzbottich. Bis zu 60 Prozent der Trauben werden als ganze Trauben vergoren. Anfänglich vergärt die Maische während rund 3 Wochen. Dabei geht der Zucker in Alkohol über und die Aromen entwickeln sich, der Wein gewinnt die Farbe und den kräftigen Gerbstoff. Der Ausbau im Eichenfass dauert bis zu 20 Monaten. Nach der Flaschenfüllung ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert.

geniessen zu: Kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse