

Weine im Offenausschank

Weisswein	1 dl	5 dl
Malanser Riesling- Sylvaner AOC, von Salis	5.00	25.00
Chardonnay (Plantahof)	5.50	26.50
Maienfelder Cuve blanc (Fam.Wullschleger)	5.50	25.00
Bündner Blanc de noir (Von Salis)		26.00
Villeneuve AOC Testuz	4.50	22.00
Aigle AOC Testuz	5.20	25.00
Rosé	1 dl	5 dl
Fläscher rosè (Markus Adank)	5.00	25.00
Rotwein	1 dl	5 dl
Malanser Blauburgunder AOC, von Salis	5.00	24.00
Fläscher Pinot Noir AOC Porta Rätia, Davaz		25.00
Veltliner Flüssige Sonne, Nebbiolo		25.00
2 dl Flasche		10.00
Botonero, Terazze Retiche di Sondrio IGT	5.20	25.00
Nebbiolo		
Chianti Classico Poggia al Sole AOC (Korbflasche) 2013		28.50
Johannes Davaz		
Amarone della Valpolicella Villa Molino	7.00	35.00
Nero d`Avola Sicilia IGT, Cantina Brusa	4.50	22.00
Zweigelt Hannes Reeh Burgenland	7.00	35.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST.

Flaschenweine Weiss

Graubünden	75 cl
Fläscher Weissburgunder Markus Adank	48.00
Malanser Pinot Gris AOC von Salis	49.00
Malanser Chardonnay AOC von Salis	49.00
Fläscher Sauvignon blanc AOC Andrea Davaz	49.00
Bündner Blanc de noir AOC von Salis , Blauburgunder	41.00
Malanser Completer Reserve 2003 Completer Kellerei Gianni Boner	110.00
Waadt	75 cl
Aigle blanc Les Cigales AOC Testuz, Trytorrens Traubensorte : Chasselas	47.00
Dézaley Grand Cru AOC, L`Arbalète Testuz , Treytorrens	48.00
Halbe Flasche 37.5 cl	26.00

Schaumweine

	10 cl	75 cl
Astoria « Prosecco » DOC	8.00	45.00
Moët & Chandon Champagner		80.00
Halbe Flasche 37.5 cl		51.00
Fläscher Vin Mousseux Heinz Kunz		52.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Rose

Primavera 2015

Frischer fruchtiger Sommerwein. Gekeltert aus Sangiovese-Trauben. 39.00

Deutschland (Mosel)

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 8.5 % Vol. **Jg.2010** **45.00**
Willi Haag, Braunberg

Wolfer Goldgrube Riesling Kabinett 8.5 % Vol. **Jg.2012** **59.00**
Daniel Vollenweider, Traben- Trarbach

Süsswein

Eisbär (Eiswein) Wullschleger Maienfeld 5 dl. **45.00**
*Dessertwein mit Restsüsse, Erfrischendes Säurespiel mit hoher Konzentration. Noten von Honig-
Quitten Aepeln Birnen. Die Trauben wurden nach der Lese bei -10 Grad tiefgekühlt.*

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Flaschenweine Rot

Graubünden (Bündner Herrschaft) 75 cl

Von Salis Pinot noir „Wein einfach fein „ 2015 45.00

Feine Fruchtnoten von reifen Zwetschgen und dunklen Beeren, Kandiszucker und auch einige Wildkräuter, am Gaumenein samtig eleganter Körper mit einer schmeichelnden Früchtsüsse.

Blauburgunder Auslese (Plantahof) Jg.2014 45.00

Malanser Blauburgunder AOC A. Mayer AOC 13.5 % Vol. Jg.2014 45.00
von Salis

Maienfelder Blauburgunder Paul Komminoth 13.5 % Vol. Jg. 2015 45.00

Maienfelder Pinot Noir „Selection“ AOC 13.5 % Vol. Jg.2013/14 49.00
Markus und Sonja Lampert

Malanser Pinot Noir „Passion“ AOC 13.5 % Vol. Jg. 2016 59.00
Fam. Donatsch

Fläscher Pinot Noir « URIS » AOC Barrique 13.5 % Vol. Jg. 2014 65.00
Andrea Davaz

Magnum 1.5 Lt. Jg. 2014 148.00

Halbe Flaschen

Fläscher Pinot noir « Grond » Andrea Davaz 375 cl Jg 2013 38.00

Zizerser Pinot Noir AOC Cuvee Barrique 13.7 % Vol. Jg.2014 59.00
Manfred Meier

Maienfelder Syrah Paul Komminoth 13.5 % Jg.2014 58.00

Maienfelder Nebbiolo 13.00 % Vol. Jg. 2013 57.00
Familie Wullschleger

Tessin 75 cl

Genesterio Ticino DOC 12.5 % Vol. Jg.2014 44.00

*Tenimento la Prella, Agriloro SA, Arzo
Traubensorte : Merlot*

Sassi Grossi Merlot DOC Barrique 13.5 % Vol. Jg.2014 76.00

Gialdi Vini SA, Mendrisio

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Italien

Valtellina **75 cl**

Santarita, Rosso di Valtellina DOC 13 % Vol. **Jg. 2012** **42.00**
Mamete Prevostini, Mese
Traubensorte : Nebbiolo

Sommarovina Sassella 14.% Vol. **Jg.2011** **49.00**
Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini, Mese
Traubensorte : Nebbiolo

Corte di Cama 15.5 % Vol **Jg.2013** **67.00**
Sforzato di Valtellina DOCG, Mamete Prevostini,
Traubensorte .Nebbiolo
Halbe Flasche 37.5 cl **Jg.2012** **34.00**

Piemonte **75 cl**

« Albarola » Barbera del Monferrato DOC 14.5 %Vol **Jg.2011/12** **48.00**
Luigi Taccino, Castelletto d Orba
Traubensorte Barbera

Barolo « Vietti » Castiglione DOCG 14.5% Vol. **Jg.2012** **78.00**
Traubensorte : 100 % Nebbiolo

Sicilia **75 cl**

Benuara Cusumano Partinico IGT 14.5 % vol. **Jg.2015** **42.00**
Traubensorte : Nero d`Avola-Syrah
Magnum 1.5 Lt. **Jg.2013** **85.00**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Italien

Veneto **75 cl**

Ripasso Capitel San Rocco, Fratelli Tedeschi DOC 14 % Vo l. **Jg.2014** **47.00**
Traubensorten : Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Dindarella

Amarone Classico DOC 16 % Vol. **Jg.2011** **68.00**
Fratelli Tedeschi, Fraz. Pedemonte – San Pietro
Traubensorten : Molinara, Corvina, Veronese, Rondinella, Corvinone

Toscana **75 cl**

Chianti Classico DOCG Poggia al Sole 14 % Vol. **Jg.2013** **45.00**
Johannes Davaz, Tavernelle
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Casalia Chianti Classico Reserva DOCG 14.5 % Vol. **Jg.2013** **62.00**
Poggia al Sole, Johannes Davaz, Tavernelle
Traubensorten : Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Magnum 1.5 Lt. **Jg.2013** **132.00**

Villa Donoratico, Bolgheri DOC, Tenuta Argentiera 14.5 % Vol. **Jg.2013** **56.00**
Traubensorten : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Magnum 1.5 Lt. **Jg.2012** **117.00**

Argentiera Bolgherie Superiore DOC 14.5 % Vol. **Jg.2010** **112.00**
Traubensorten : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Sardegna **75 cl**

Buio Doc Carignano del Sulcis 13 % Vol. **Jg.2015** **44.00**
Cantina Mesa, St. Anna Aressi
Traubensorte: Carignano

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Frankreich

Bordeaux und Burgund **75 cl**

Château Brisson AOC 14.5 % Vol. **Jg.2008** **59.00**

Côtes de Castillon AC

Traubensorten : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Château Le Bosc 13 % Vol. **Jg.2011** **57.00**

Cru Bourgeois superieur St. Estèphe

Traubensorten : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bourgogn rouge AOC 12.5 % Vol. **Jg.2013** **58.00**

Domaine ThierryMortet, Gevry Chambertin

Traubensorte: Pinot noir

Spanien

Rioja **75 cl**

Cantos de Valpiedra, Tinto Cosecha 13 % Vol. **Jg.2014** **43.00**

Bodegas Finca Valpiedra, Rioja DOCa

Traubensorte: Tempranillo

Finca Valpiedra Reserva 14 % Vol. **Jg.2009** **58.00**

Bodegas Finca Valpiedra, Rioja DOCa

Traubensorten: Tempranillo, Graciano

Magnum 1.5 Lt. **Jg.2007** **135.00**

Ribera del Duero **75 cl**

Emilio Moro 14.% Vol. **Jg 2013** **58.00**

Traubensorte Tempranillo

Aalto Tinto Cosecha 15.%Vol **Jg.2013** **76.00**

Bodegas Aalto

Traubensorte: Tinto fino

Magnum 1.5 Lt **Jg.2014** **170.00**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % MWST:

Raritäten und Einzelflaschen Italien

Paleo Bolgheri Superiore Rosso IGT **Jg. 2009** **110.00**

Le Macciole, Bolgheri

Traubensorte: 100% Cabernet Franc

Der Wein wird für 18 Monate in Barriques ausgebaut .

Er betört durch kristalline Klarheit im Duft mit den sortentypischen Paprikanoten, gefolgt von Anspielungen auf rote Fruchtconfiture und Lakritze.

50&50 Avigonesi& Capannelle Toscana IGT **Jg. 2008** **175.00**

Avigonesi, Montepulciano

Traubensorten :

Ausbau getrennt für 12 Monate im Barrique. Nach dem verschneiden reift er nochmal 10 Monate im Barrique. Nach der Assamblage ruht der Wein 26 Monate bevor er in die Flasche kommt.

Sein Bouquet ist intensiv und delikat, mit deutlichen Noten von Wildbeeren, Gewürzen, Vanille, Tabak und Leder. Der Geschmack ist trocken, komplex und warm, mit gut eingebundener Säure und langem Abgang.

Spanien

Finca DOFI Priorat DOCa **Jg.2012** **115.00**

Alvaro Palacios

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Carinena, Garnacha, Merlot, Syrah.

Ausbau für 17 Monate im neuen französischen Barricas.

In der Nase mineralische Noten, asiatische Gewürze, leicht rauchig, Espresso, schwarze Kirsche, leichte marmeladige Nuancen. Ein vollmundiges intensives Finish.

Artadi Pagos Viejos Tinto Cosecha Rioja DOCa **Jg 2005** **120.00**

Cosecheros Alaveses

Traubensorte: Tempranillo

Ausbau für 18 Monate in neuen französiscchen Barricas.

In der Nase reife Frucht mit Kokosnuss, balsamisch und frisch. Am Gaumen würzig fruchtig mit Aromen nach schwarzen Beeren und schön intregrierten Tanninen. Exotische Holznoten und einem langen, intensiven, vollmundigen Finale.

Diese Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8 % Mwst.

*„Im Keller liegt ein edler Wein, den
trinkt man doch nicht ganz allein! Freunde soll
man nicht vergessen, wir sorgen dann für gutes
Essen“*

***Gerne können Sie Ihren Lieblingswein ins Restaurant mitbringen.
Wir berechnen ein Zapfengeld von Fr.30.00 pro Flasche
für Magnumflaschen Fr.60.00.***

