

## Weine im Offenausschank

### Weissweine

	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b><i>Malanser Riesling- Sylvaner von Salis</i></b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>
<b><i>Maiefelder Cuvée Ruedi Wullschleger</i></b>	<b>5.60</b>	<b>28.00</b>
<b><i>Yvorne Henri Badoux</i></b>	<b>5.00</b>	<b>24.00</b>
<b><i>Aigle Testuz</i></b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>

### Rosé

<b><i>Federweiss Rathauskellerei</i></b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>
<b><i>Rosé Primavera Poggia al Sole Davaz</i></b>	<b>5.80</b>	<b>29.00</b>

### Rotweine

<b><i>Malanser Pinot Noir von Salis</i></b>	<b>5.30</b>	<b>26.00</b>
<b><i>Maiefelder Pinot Noir Ruedi Wullschleger</i></b>	<b>5.60</b>	<b>28.00</b>
<b><i>Fläscher Pinot Noir Porta Rätia Davaz</i></b>		<b>27.00</b>
<b><i>Veltliner Flüssige Sonne Nebbiolo Piccolo 2dl Fläschli</i></b>	<b>8.00</b>	<b>21.00</b>
<b><i>Botonero, Terazze Retiche di Sondrio Nebbiolo</i></b>	<b>5.20</b>	<b>25.00</b>
<b><i>Chianti Classico Poggia al Sole (Korbflasche) Johannes Davaz</i></b>		<b>29.50</b>
<b><i>Amarone della Valpolicella Villa Molino</i></b>	<b>7.50</b>	<b>37.00</b>
<b><i>Nero d`Avola Sicilia DOC Spazio</i></b>	<b>5.00</b>	<b>24.00</b>

## Schöppli 3/8

<b>Dézaley</b> <i>Médisette Bovard Grand Cru</i>		<b>Jg.2017</b>	<b>29.00</b>
<b>Fläscher Pinot Noir Grond</b> <i>Andrea Davaz</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>38.00</b>
<b>Corte di Cama</b> <i>Mamete Prevostini</i>	15%Vol.	<b>Jg.2014</b>	<b>34.00</b>
<b>Château Bourseau</b> <i>Lalande de Pomerol</i>	14%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>32.00</b>

## Magnum 1.5 lt

<b>Fläscher Pinot Noir Uris Barrique</b> <i>Andrea Davaz</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>150.00</b>
<b>Fläscher Terra Noir Cuvee Barrique</b> <i>Roman Hermann</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>132.00</b>
<b>Benuara Cusumano Partinico</b> <i>Tenuta Presti e Pegni</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>89.00</b>
<b>Zymé-Kairos</b> <i>Celestino Gaspari</i>	15%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>185.00</b>
<b>Chianti Classico Poggia al Sole</b> <i>Johannes Davaz</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2014/15</b>	<b>89.00</b>
<b>Casasilia Chianti Classico</b> <i>Johannes Davaz</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>129.00</b>
<b>Villa Donoratico, Bolgheri</b> <i>Tenuta Argentera</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>119.00</b>
<b>Finca Valpiedra Reserva</b> <i>Bodegas Finca Valpiedra</i>	14%Vol.	<b>Jg.2012</b>	<b>120.00</b>
<b>Aalto Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Aalto</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>150.00</b>
<b>Zweigelt Unplugged</b> <i>Hannes Reeh</i>	14%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>98.00</b>

# Flaschenweine Weiss

## Graubünden

<b>Malanser Pinot Gris</b> Completer Kellerei Gianni Boner	56.00
<b>Fläscher Weissburgunder</b> Markus Adank	49.00
<b>Maienfelder Chardonnay</b> Ruedi Wullschleger	49.00
<b>Fläscher Sauvignon blanc</b> Andrea Davaz	49.00
<b>Malanser Cuveé</b> Fam. Donatsch	58.00

## Waadt

<b>Dézaley AOC</b> Médinette Bovard Grand Cru	52.00
--	-------

## Schaumweine

	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Prosecco de Stefani</b>	8.00	45.00
<b>Bünder Brut</b> Von Salis	9.50	52.00
<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>		80.00
<b>Halbe Flasche 37.5 cl</b>		51.00

# Flaschenweine Rot

## Graubünden

<b>Malanser Pinot Noir Grand Cru</b> Compléter Kellerei Gianni Boner	13.5%Vol.	<b>Jg.2014</b>	<b>62.00</b>
<b>Malanser Pinot Noir Passion</b> Fam. Donatsch	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>68.00</b>
<b>Maienfelder Pinot Noir</b> Fam. Wullschleger	14%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>48.00</b>
<b>Maienfelder Pinot Noir</b> Paul Komminoth	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>46.00</b>
<b>Maienfelder Pinot Noir „Selection“</b> Markus und Sonja Lampert	13.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>49.00</b>
<b>Jeninser Troclanero Weingut zur Sonne</b> Fam Obrecht	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>58.00</b>
<b>Fläscher Pinot Noir URIS Barrique</b> Andrea Davaz	13.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>72.00</b>
<b>Fläscher Terra Noir Cuvée Barrique</b> Roman Hermann	13.7%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>65.00</b>
<b>Zizerser Pinot Noir</b> Manfred Meier	14.2Vol.	<b>Jg.2018</b>	<b>49.00</b>
<b>Maienfelder Syrah</b> Paul Komminoth	13.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>59.00</b>
<b>Maienfelder Nebbiolo</b> Fam. Wullschleger	13%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>58.00</b>

## Tessin

<b>Merlot Genesterio Ticino</b> Tenimento la Prella	13%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>46.00</b>
<b>Merlot Sassi Grossi Barrique</b> Gialdi Vini SA, Mendrisio	13.5%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>77.00</b>

## Österreich

<b>Zweigelt Unplugged</b> Hannes Reeh	14%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>49.00</b>
--	---------	----------------	--------------

## Italien

### Veltlin/Piemont

<b>Nebbiolo Santarita</b> Mamete Prevostini Mese	13.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>42.00</b>
---	-----------	----------------	--------------

<b>Nebbiolo Sommarovina Sassella</b> Mamete Prevostini Mese	13.5%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>49.00</b>
--	-----------	----------------	--------------

<b>Nebbiolo Corte di Cama Sforzato</b> Mamete Prevostini Mese	16%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>68.00</b>
--	---------	----------------	--------------

<b>«Albarola Barbera del Monferrato</b> Luigi Taccino, Castelletto d Orba	14%Vol.	<b>Jg.2013</b>	<b>49.00</b>
--	---------	----------------	--------------

<b>Barolo Vietti» Castiglione</b> Castiglione Falletto	14.5%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>79.00</b>
---	-----------	----------------	--------------

### Veneto/Toscana

<b>Ripasso San Rocco</b> Fratelli Tedeschi	13.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>48.00</b>
---	-----------	----------------	--------------

<b>Amarone Classico</b> Fratelli Tedeschi	16%Vol.	<b>Jg.2013</b>	<b>69.00</b>
--	---------	----------------	--------------

<b>Zymé-Kairos</b> Celestino Gaspari	15%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>79.00</b>
---	---------	----------------	--------------

<b>Casasilia Chianti Classico Poggia al Sole</b> Johannes Davaz	14.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>63.00</b>
--	-----------	----------------	--------------

<b>Villa Donoratico, Bolgheri</b> Tenuta Argentiera	14.5%Vol.	<b>Jg.2016</b>	<b>58.00</b>
--	-----------	----------------	--------------

<b>Argentiera Bolgherie</b> Tenuta Argentiera	14.5%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>92.00</b>
--	-----------	----------------	--------------

## Sicilia/Sardinien

<b>Benuara Cusumano Partinico</b> <i>Tenuta Presti e Pegni</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.2017</b>	<b>44.00</b>
<b>Agricola Punica Barrua</b> <i>Santadi</i>	15%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>62.00</b>

## Frankreich

<b>Château Brisson</b> <i>Côtes de Castillon AC</i>	15%Vol.	<b>Jg.2015</b>	<b>52.00</b>
<b>Château Le Bosc</b> <i>Cru Bourgeois superieur St. Estèphe</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.2014</b>	<b>58.00</b>
<b>Bourgogn rouge</b> <i>ThierryMortet, Gevry Chambertin</i>	12.5%Vol.	<b>Jg.2013</b>	<b>59.00</b>

## Spanien

<b>Cantos de Valpiedra, Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Finca Valpiedra</i>	13%Vol.	<b>Jg.2014</b>	<b>46.00</b>
<b>Finca Valpiedra Reserva</b> <i>Bodegas Finca Valpiedra</i>	14%Vol.	<b>Jg.2012</b>	<b>59.00</b>
<b>Aalto Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Aalto</i>	14.5%Vol	<b>Jg.2017</b>	<b>72.00</b>

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % 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.**