

## **Weissweine**

	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Malanser Riesling- Sylvaner</b>	<b>5.30</b>	<b>27.00</b>
<b>Maienfelder Cuvée Ruedi Wullschleger</b> <i>(Chardonnay/Sauvignon blanc)</i>	<b>5.60</b>	<b>28.00</b>
<b>Yvorne Obrist</b>	<b>5.00</b>	<b>24.00</b>

## **Rosé**

<b>Federweiss Rathauskellerei</b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>
<b>Rosé Markus Adank Fläsch</b>	<b>5.40</b>	<b>27.00</b>

## **Rotweine**

<b>Maienfelder Pinot Noir Ruedi Wullschleger</b>	<b>5.70</b>	<b>28.50</b>
<b>Fläscher Pinot Noir Thomas Marugg</b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>
<b>Malanser Pinot Noir Gian Boner</b>		<b>35.00</b>
<b>Veltliner Flüssige Sonne Nebbiolo</b> <b>Piccolo 2dl Fläschli</b>	<b>8.50</b>	<b>22.00</b>
<b>Botonero, Terazze Retiche di Sondrio</b> <b>Nebbiolo</b>	<b>5.20</b>	<b>25.00</b>
<b>Chianti Classico Poggia al Sole</b> <b>Johannes Davaz</b>		<b>30.50</b>
<b>Amarone della Valpolicella La Giaretta</b>	<b>7.90</b>	<b>39.50</b>
<b>Nero d`Avola Sicilia DOC Spazio</b>	<b>5.20</b>	<b>26.00</b>

## Schöppli 3/8

<b>Dézaley</b> <i>Médisette Bovard Grand Cru</i>		<b>Jg.</b>	<b>29.00</b>
<b>Fläscher Pinot Noir Grond</b> <i>Andrea Davaz</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>39.00</b>
<b>Château Bourseau</b> <i>Lalande de Pomerol (Merlot)</i>	14%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>33.00</b>

## Magnum 1.5 lt

<b>Fläscher Pinot Noir Uris Barrique</b> <i>Andrea Davaz</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>152.00</b>
<b>Fläscher Terra Noir Cuvee Barrique</b> <i>Roman Hermann</i>	13.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>134.00</b>
<b>Zymé-Kairos</b> <i>Celestino Gaspari (Cuvée )</i>	15%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>187.00</b>
<b>Casasilia Chianti Classico</b> <i>Johannes Davaz</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>131.00</b>
<b>Villa Donoratico, Bolgheri</b> <i>(Cabernet, Merlot)</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>121.00</b>
<b>Aalto Tinto Cosecha</b> <i>Bodegas Aalto (Tinto fino)</i>	14.5%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>165.00</b>
<b>Zweigelt Unplugged</b> <i>Hannes Reeh</i>	14%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>101.00</b>
<b>Buio Buio Riserva</b> <i>(Carignano )</i>	14%Vol.	<b>Jg.</b>	<b>116.00</b>

# Flaschenweine Weiss/Rosé

## Graubünden

<b>Fläscher Weissburgunder</b> Markus Adank	53.00
<b>Jeninser Sauvignon blanc</b> Jürg Obrecht	47.00
<b>Rosé de Province</b> Paul Komminoth-Elmer	49.00

## Waadt

<b>Dézaley AOC</b> Médinette Bovard Grand Cru	52.00
<b>Vully Château de Praz</b> Bovard-Chervet	44.00

## Schaumweine

	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Prosecco</b>	8.50	45.00
<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>		80.00
<b>Halbe Flasche 37.5 cl</b>		51.00
<b>Fläscher Schaumwein</b> GAT`LUZI		56.00

# Flaschenweine Rot

## Graubünden

<b>Zizerser PN</b> Manfred Meier	13%Vol.	Jg.	50.00
<b>Malanser Pinot Noir Grand Cru</b> Compléter Kellerei Gianni Boner (Pinot noir/Syrah)	13.5%Vol.	Jg.	64.00
<b>Malanser Pinot Noir Passion</b> Fam. Donatsch	13.5%Vol.	Jg.	71.00
<b>Jeninser Troclanero Weingut zur Sonne</b> Fam Obrecht	13.5%Vol.	Jg.	61.00
<b>Maienfelder Pinot Noir „Selection“</b> Hanspeter Lampert Heidelberg	13.5%Vol.	Jg.	53.00
<b>Maienfelder Pinot Noir Classique</b> Ruedi Wullschleger	13.5%Vol.	Jg.	52.00
<b>Fläscher Pinot Noir URIS Barrique</b> Andrea Davaz	13.5%Vol.	Jg.	75.00
<b>Fläscher Terra Noir Cuvée Barrique</b> Roman Hermann (Zweigelt/Merlot/Pinot noir)	13.7%Vol.	Jg.	68.00

## Tessin

<b>Merlot Sassi Grossi Barrique</b> Gialdi Vini SA, Mendrisio	13.5%Vol.	Jg.	79.00
--	-----------	-----	-------

## Österreich

<b>Zweigelt Unplugged</b> Hannes Reeh	14%Vol.	Jg.	51.00
--	---------	-----	-------

## Italien

### Veltlin/Piemont

<b>Nebbiolo Santarita</b> <i>Mamete Prevostini Mese</i>	13.5%Vol.	Jg.	45.00
<b>Nebbiolo Sommarovina Sassella</b> <i>Mamete Prevostini Mese</i>	13.5%Vol.	Jg.	51.00
<b>Barolo Vietti» Castiglione</b> <i>Castiglione Falletto (Nebbiolo)</i>	14.5%Vol.	Jg.	81.00

### Venetien/Toscana

<b>Ripasso San Rocco</b> <i>Fratelli Tedeschi (Corvina/Corvinone/Rondinella)</i>	13.5%Vol.	Jg.	55.00
<b>Amarone Classico</b> <i>Fratelli Tedeschi (Corvina/Corvinone/Rondinella)</i>	16%Vol.	Jg.	77.00
<b>Villa Donoratico</b> <i>Bolgheri (Cabernet/Merlot/Cabernet franc/ Petit verdot)</i>	14.5% Vol	Jg.	65.00
<b>Zymé-Kairos</b> <i>Celestino Gaspari (Syrah/Merlot/Nebbiolo...)</i>	15%Vol.	Jg.	88.00
<b>Casasilia Chianti Classico Poggia al Sole</b> <i>Johannes Davaz (Sangiovese)</i>	14.5%Vol.	Jg.	65.00
<b>Argentiera Bolgherie</b> <i>Tenuta Argentiera (Cabernet//Cabernet franc/Merlot)</i>	14.5%Vol.	Jg.	94.00

## Sardinien

<b>Agricola Punica Barrua</b> Santadi (Carignano/Cabernet/Merlot)	15%Vol.	Jg.	64.00
<b>Terre Brune</b> Santadi (Carignano/Bovaleddu)	15%Vol	Jg.	83.00
<b>Buio Buio Riserva</b> (Carignano)	14%Vol.	Jg.	56.00

## Frankreich/Bordeaux

<b>Château Belle Vue</b> Haute Médoc AOC (Cabernet/Merlot/Petit verdot)	12.5%Vol.	Jg.	59.00
<b>Château Malescasse</b> Le Moulin Rose (Cabernet/Merlot/Petit verdot)	14% Vol.	Jg.	62.00

## Spanien

<b>Aalto Tinto Cosecha</b> Bodegas Aalto (Tinto fino)	14.5%Vol.	Jg.	78.00
<b>Paco Garcia Rioja</b> Beautiful Things (Garnacha)	14%Vol.	Jg.	79.00

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 CHF 30.00 pro Flasche  
für Magnumflaschen CHF 60.00**