

UNSERE  
**WEINKARTE**

## UNESERE WEISSWEINE / SCHAUMWEIN

### Schweiz - Graubünden

<b>Maienfelder Riesling-Silvaner AOC</b>	50cl	Fr. 28.00
Jürg Obrecht	10cl	Fr. 6.50

Wunderbar typische und klare Muskatnoten mit feinem Blütenduft und einer dezenten Steinfrucht. Im Gaumen unaufdringlich, elegant und mit einer wohltuenden Frische ausgestattet, das leicht salzige Finale verleiht dem durch und durch typischen Riesling Silvaner Rasse und eine enorme Trinkfreudigkeit.

Traubensorte: Riesling-Silvaner

<b>Fläscher Sauvignon Blanc 2016</b>	75cl	Fr. 53.00
Christian Marugg		

Dieser kräftige, sehr sortentypische und fruchtige Weisswein mit exotischen Früchten hat eine feine Säure und leichte Röstaromen. Die Trauben reifen in der Fläscher Halde an bester Lage. Der Wein passt zu Apéro, Käse, leichte Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

<b>Bündner Schiller (Rosé)</b>	50cl	Fr. 28.00
Von Salis	10cl	Fr. 6.50

Es dominieren die typischen Aromen des Pinot Noirs mit roten Beeren, Grenadine und einer feinen Würzigkeit. Im Gaumen elegant und rund fließend, wiederum rotbeerig mit einem schmelzigen Körper, dicht in der Struktur mit einer Herben Note im Finale.

Rebsorte: Pinot Noir und Pinot Gris.

## Italien – Friuli Grave

### Pinot Grigio Grave del Friuli DOC

Traubensorte: Pinot Grigio 50cl Fr. 27.00

Das Bouquet ist intensiv und klar, erinnert an Noten von Muskat und Akazie. Am Gaumen zart, trocken, eine gute Säure-Bitterkeit-Balance mit grasigem Geschmack.

Rebsorte: Pinot Grigio (Grauburgunder)

## Italien – Abruzzen

Spinalba, 2016 / 2017 75cl Fr. 43.00

Venea 10cl Fr. 6.00

Sehr fruchtiger Wein, frisch und lebendig. Besteht aus einer Cuvée aus Trebbiano und Sauvignon. Passt zu Grilladen aller Arten – Gemüse – Fleisch & Fisch. Apéro ganz klar.

Einfach so wenn Sie Lust auf ein guten Schluck Wein haben

Traubensorte: Cuvée aus Trebbiano und Sauvignon

## Schaumwein

### Prosecco di Conegliano AOC

Canella 75cl Fr. 49.00

10cl Fr. 7.50

## UNSERE ROTWEINE

Schweiz - Graubünden

### **Maienfelder Merlot Barrique 2015 / 2016**

Möhr-Niggli 75cl Fr. 66.00

Von Hand gelesen und sortiert, werden die Trauben in offenen Holzbottichen während rund 4 Wochen vergoren. Der Ausbau erfolgt in zu 30% neuen Barriques. Schwarze Frucht, gepaart mit einer so typischen, etwas grünlichen Würze eines Merlots aus kühlem Klima vereinen sich mit einer guten Dosis Röstaromen. Kräftiges Tannin, schön belegend und dazu eine dezente Fruchtsüsse bei einem mittleren bis grossen Körper.

Traubensorte: Merlot

### **Maienfelder Pinot Noir, 2016 / 2017**

Matthias Gubler 75cl Fr. 54.00

Dieser „Basiswein“ vom Weingut Möhr-Niggli überrascht bereits in der Nase mit einer ungewöhnlichen dichten Aromatik nach blauen Beeren und süssen Gewürzen; am Gaumen ist der Wein breit angelegt mit einem angenehmen Fluss, wiederum sehr kräftig, strukturbetont und zieht sich lang in das Finale. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

**Malanser Spätlese Barrique, 2015 / 2016** 75cl Fr. 55.00

Von Salis 50cl Fr. 35.00

Würziges Bouquet mit leichten Röstaromen geprägt durch den Ausbau von 6 Monaten in gebrauchten Eichenholzfässern, harmonisch und gehaltvoll im Abgang.

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

**Fläscher Pinot Noir Grond, 2015 / 2016** 37.5cl Fr. 29.00  
Andrea Davaz

Die anspringende Burgunderfrucht ist klar und frisch. Am Gaumen wirkt der Grond intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

**Fläscher Blauburgunder, 2016 / 2017** 75cl Fr. 52.00  
Andrea Davaz

Sattes Rubinrot, beeriges Burgunderaroma, gehaltvoll mit feinen Tanninen. Ein Wein, der vorzüglich zu Fleisch- und Wildgerichten, einer kalten Platte, Bündnerspezialitäten und gereiftem Käse passt. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

**Fläscher Blauburgunder, 2016 / 2017** 50cl Fr. 34.00  
Christian Marugg 10cl Fr. 7.50

Ein Wein mit einer kräftigen roten Farbe, der in der Nase beerig ist und ein feines Kirschenaroma entfaltet. Der Abgang ist geprägt von weichen Tanninen. Der Wein passt zu Fleischgerichte, Wildspezialitäten, Trockenfleisch und Käse. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder).

**Il Rubin 2015** 75cl Fr. 59.00  
Grendelmeier – Weingut im Tschalär

Tief rubinroter Wein mit Bouquet aus reifen Kirschen, Vanille und feinen Röstaromen. Ausgeglichenes Spiel zwischen sanften Holznoten, feiner Säure und typischer Frucht. Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zu zartem Filet vom Rind. Traubensorte: Pinot Noir 12 Monate im Holzfass (Blauburgunder).

<b>Seleczium 2016</b>	75cl	Fr. 49.00
Grendelmeier – Weingut im Tschalär	50cl	Fr. 34.00

Rubinroter, komplexer Rotwein, schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen. Harmonie zwischen weichen Tanninen, feiner Säure und typischer Frucht. Bei Zimmertemperatur genossen passt dieser Wein bestens zu klassischen Fleischspeisen oder Bündner Spezialitäten wie zum Beispiel Plain in Pigna. Traubensorte: Pinot Noir von alten Reben, Holzlaub (Blauburgunder).

### Zizerser Blauburgunder, 2016 / 2017

Von Salis	50cl	Fr. 28.00
-----------	------	-----------

Vielschichtiger, interessanter Wein, mit Aromen von Erd- und Himbeeren, leichte mineralische Noten aufgrund spezieller Bodeneinflüsse. Im Gaumen zeigt er sich weich mit einer leichten Cremigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale. Ein unkomplizierter, gefälliger Wein. Rebsorte: Pinot Noir

## Schweiz – Wallis

### Cornalin AOC Valais, 2016

Albert Mathier et fils	75cl	Fr. 52.00
------------------------	------	-----------

Es erstaunt, dass dieses Feuerwerk der Aromen von einer einzigen Traubensorte herkommt. An der Nase erinnert er an wilde Beeren, gepaart mit leichtem Vanilletönen und unterstrichen vom idealen Salgescher Terroir. Rebsorte: Cornalin

### Salconio AOC, 2015 / 2016

Albert Mathier et fils	75cl	Fr. 52.00
	50cl	Fr. 32.00

Der SALCONIO ist in den besten Rebhängen des Salgescher Amphitheater gross geworden. Dieses jüngste „Weinkind“ der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne hat eine leicht wilde Note und wirkt trotzdem sehr elegant, er ist charakterfest und weist eine schöne Pinot noir-Struktur auf. Salconio war der Name von Salgesch im 11.Jh. Traubensorte: Pinot Noir, Syrah, Dionlinoir

## Italien – Veltlin

<b>Sforzato Corte di Cama, 2013 / 2014</b> 	75cl	Fr. 66.00
Mamete Prevostini	37.5cl	Fr. 32.00

Intensive Aromen nach Fruchtkonfitüre, etwas Rhumtopf, getrockneten Kräutern, frisch aufgebrochenen Vanillestängeln, würzigem Pfeifentabak und einem Touch Minze.

Im Gaumen warm, voll und kräftig im opulenten Körper, dichte und eingekochte Fruchtaromen belegen den Gaumen, Rosinen, Pflaumen, Lebkuchen und etwas dunkle Schokolade, enorm anhaltendes Finale.

Rebsorte: Nebbiolo.

<b>Prestigio Valtellina Superiore, 2011 / 2013</b>	75cl	Fr. 54.00
Fratelli Triacca, Campascio	50 cl	Fr. 35.00

Präsente Dörrobstnoten, pflaumig und würzig, getrocknete Zwetschgen aber auch blumige Noten. Im Gaumen aromareicher Körper mit gut eingebundenem Holz, ein kräftiger-rustikaler Wein mit strukturiertem Abgang.

Rebsorte: Nebbiolo

### Botonero IGT Terrazze Retiche 2016

Mamete Prevostini	50cl	Fr. 28.00
-------------------	------	-----------

Dunkle Beerenaromatik, feine Frucht- und Veilchennoten, unterlegt mit etwas Leder und getrockneten Küchenkräutern. Runder und weicher Auftakt, gefolgt von einer feinen Struktur, kräftig aber trotzdem sehr elegant am bis in das würzige Finale.

Rebsorte: Nebbiolo.

### Barolo Vallo Vecchio DOCG, 2012 / 2013

Tenuta Arnulfo	50cl	Fr. 35.00
----------------	------	-----------

Die Nebbiolo-Trauben ergeben einen kraftvollen und würzigen Wein mit wenig Gerbstoff  
Traubensorte: Nebbiolo

## Italien - Piemont

### „L'Avvocata“ Barbera d'Asti DOC, 2015 / 2016

Piero Coppo

75cl

Fr. 47.00

Diesen Rebberg konnte Piero Coppo einer Anwältin abkaufen und er nennt deshalb diesen jugendlich frischen und am Gaumen weich und fruchtig wirkenden Wein „L'Avvocata“, die Anwältin. Traubensorte: Barbera

## Italien - Venetien

### Amarone Premium della Valpolicella , 2013 / 2014 DOC

Cami

50cl

Fr. 38.00

Reiffruchtige Noten nach getrockneten Zwetschgen, Rosinen und Zimt, dann auch etwas Süssholz , fein unterlegt mit einem balsamischen Touch. Fruchtsüßer Auftakt, übergehend in die kraftvollen Amarone-Aromatik, Erdbeerkonfitüre, Korinthen und getrocknete Aprikosen, weiche Malztöne ergänzen sich mit Röstaromen und Tabak.  
Rebsorte: Molinara, Corvina und Rondinella.

### Ripasso Valpolicella classico DOC, 2015 / 2016

La Giarretta

75cl

Fr. 53.00

Der kleine Bruder des bekannten Amarone, doppelt fermentiert. Ein voller Körper, rund und mit samtigen Facetten prägen diesen herrlichen Wein. Traubensorte: Corvina Venetianer, Corvinone, Molinara



## Italien – Toskana

### Sasso Bucato 2015 / 2016

Azienda Agricola Russo

75cl

Fr. 64.00

Diese Cuvée aus Cabernet-Sauvignon und Merlot ist der modernste Wein von Michele Russo. Eindrücklich vermittelt er, warum sich die Trendregion Maremma immer grösserer Beliebtheit erfreut: Süsse, dunkle Früchte dominieren das Bouquet, fein unterlegt mit würzigen Kräutern; im Gaumen saftig, weich und harmonisch zugleich jedoch mit einem kräftigen Körper und wuchtiger Präsenz bis in das unendlich lange Finale. Ein grossartiger Wein. Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon und Petite Verdot.

### Chianti Poggio al Sole, 2014 / 2015

Davaz

50cl

Fr. 31.00

Vielschichtige Frucht, Beeren, Vanille, würzige Kräuter, Leder und süsse Pflaumen. Im Gaumen fein strukturierter Körper mit präsender und tragender Säure von weichen Tanninen abgerundet.

Rebsorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

## Italien – Abruzzen

### Arbino Rosso Terre die Chieti IGT, 2015 / 2016

75cl

Fr. 43.00

Nicola Paolucci

10cl

Fr. 6.00

Ein junger und offener Rotwein. Das frische, fruchtige Bouquet entströmt dem Glas in feinen Wellen und umschmeichelt die Nase charmant mit dunklen Beeren und blumigen Aromen, dicht und einladend; am Gaumen ist er weich, füllig und rund bis in das Finale. Der Arbino vermittelt grossen Trinkspass zum z`Vieriplättli, Pasta, leichten Gerichten oder einfach zum „Sein“.

Rebsorte: Reiner Montepulciano d'Abruzzo.

## Italien – Apulien

### „Elo Veni“ IGT Salento, 2016

Leone de Castris 75 cl Fr. 46.00

Der Enkel von Leone de Castris rief seiner älteren Schwester als kleiner Junge „Elo veni“ Eleonora vieni !!...komm Eleonora !! Ein Wein mit überströmender Frische im Auftakt und angenehmer aber auch ausgewogener Frucht im Gaumen. Traubensorte: Negroamaro

### Primitivo di Puglia

Cantina Pervini 50cl Fr. 26.00

Traubensorte: Primitivo

## Italien – Sicilien

### Nero d'Avola IGT Sicilia, 2016

Cusumano 75cl Fr. 44.00

Dichtes Rubinrot, intensive Duftnoten reifer roter Beeren, schöne Würzigkeit, reich im Auftakt, gehaltvoll und fest im Gaumen.

Traubensorte: Nero d'Avola

## Italien – Sardinien

### Costera Cannonau di Sardegna 2013 RP90,

Argiolas 75cl Fr. 53.00

Dunkles Rubinrot, etwas pfeffrig, weicher Gaumen, konzentrierte Gaumenaromatik, schmelzige Tannine, sehr lang, attraktiver Genusswein.

Traubensorte: Cannonau

## OFFENE WEISSWEINE

Schweiz – Lavaux / Wallis

<b>Epesses</b>	50cl	Fr. 25.00
Testuz	10cl	Fr. 6.00

Rebsorte: Chasselas

## OFFENE ROTWEINE

Schweiz

<b>Bergböckli Schweizer Landwein</b>	50cl	Fr. 22.00
Rutishauer	10cl	Fr. 5.00

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

### Merlot del Ticino

Mamma Leone	50cl	Fr. 27.00
	10cl	Fr. 6.00

Rebsorte: Merlot

## Italien

<b>Terrazze Retiche</b>	50cl	Fr. 21.00
Triacca		Fr. 4.50

Rebsorte: Nebiolo

<b>Chianti La Colombaia DOCG</b>	50cl	Fr. 22.00
Triacca		Fr. 5.00

Rebsorte: Sangiovese

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	50cl	Fr. 20.00
Terra Mia	10cl	Fr. 4.50

Rebsorte: Monte Pulciano

<b>Nero d'Avola</b>	50cl	Fr. 26.00
Cantina Bott	10cl	Fr. 5.50

Traubensorte: Nero d'Avola

## UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

### Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee Crème / Doppelcrème / Kaffee nature / Espresso		Fr.	4.00
Cappuchino / Milchkaffee		Fr.	4.50
Kaffee Mélange mit Sahne		Fr.	5.00
Doppelter Espresso		Fr.	5.00
Latte Macchiato (Doppelter Espresso)		Fr.	5.00
Kaffee Coretto (mit 10g Grappa)		Fr.	5.50
Tee (Beutel)		Fr.	3.90
Ovomaltine / Schokolade warm oder kalt		Fr.	4.50
Schokolade mit Rahm		Fr.	5.50
Milch warm oder kalt	2 dl	Fr.	3.00
Punsch (ohne Alkohol)		Fr.	4.00
Glühwein im Teeglas	2 dl	Fr.	6.50
Tee mit Alkohol (mit Rum oder Cognac)	40 g	Fr.	7.00
Kaffee fertig / Luz mit Obstbrandwein	40 g	Fr.	6.50
Kaffee Alvetern mit Amaretto	20 g	Fr.	7.50
Portion Tee / Kaffee		Fr.	6.50

### Mineralwasser, Quellwasser und Hahnenwasser

Passugger	Flasche 47 cl	Fr.	5.50
	Flasche 77cl	Fr.	7.50
Quellwasser mit Kohlensäure	Offen 100 cl	Fr.	8.00
	Offen 50 cl	Fr.	5.00
	Offen 30 cl	Fr.	4.00
	Offen 20 cl	Fr.	2.90
Hahnenwasser zum Kaffee / zum Wein		Fr.	-.—
Hahnenwasser ab 3 dl (für den Service)		Fr.	2.50

### Tafelgetränke, Tafelwasser und Limonaden

Coca Cola, Rivella rot	Flasche 33 cl	Fr.	4.50
	Offen 30 cl	Fr.	4.00
	Offen 50 cl	Fr.	5.00
	Offen 100 cl	Fr.	9.00
Sinalco, Coca Cola Zero, Rivella blau, Apfelsaft	Flasche 33 cl	Fr.	4.50
Apfelschorle, Citro (Limonade), Eistee	Offen 30 cl	Fr.	4.00
	Offen 50 cl	Fr.	5.00
	Offen 100 cl	Fr.	9.00
Schweppes Bitter lemon	Flasche 20 cl	Fr.	4.30
Michel Fruchtsäfte	Flasche 20 cl	Fr.	4.30
Apfelwein Bügelflasche Möhl (mit und ohne Alkohol)	Flasche 50 cl	Fr.	5.60

## Biere

Calanda bräu, Lager	Flasche 58 cl	Fr.	5.50
BE Tschliner Bier (vom Fass)	Offen 50 cl	Fr.	5.80
	Offen 30 cl	Fr.	4.50
	Offen 20 cl	Fr.	3.50
Erdinger Weissbier / Erdinger Weissbier (ohne Alkohol)	Flasche 50 cl	Fr.	6.40
Calanda senza (ohne Alkohol)	Flasche 30 cl	Fr.	4.20

## Apéritifs

Martini weiss / Martini rot / Campari / Cynar / Rossi	40% 4 cl	Fr.	6.50
Appenzeller	29% 4 cl	Fr.	6.50
Aperol Spritz (1dl Prosecco / 40cl Aperol)		Fr.	7.00
Sanbitter (ohne Alkohol)	10 cl	Fr.	5.00

## Weinbrände

Remy Martin Cognac VSOP	40% 2 cl	Fr.	11.00
Hennessy Cognac VS	40% 2 cl	Fr.	9.00
Grappa Berta	40% 2 cl	Fr.	11.00
Grappa Cotinelli Speciale (Marc)	40% 2 cl	Fr.	8.50
Marc Morin Père et Fils	40% 2 cl	Fr.	9.00

## Obstbrände

Kernobst / Kirsch Willisauer / Zwetschgenbrandwein / Pflümli / Williams	41% 2 cl	Fr.	5.00
La Vieille Prune Morin VSOP	41% 2 cl	Fr.	9.00
Calvados Pay d'Uge Morin	40% 2 cl	Fr.	9.00

## Andere Brände und Destillate

Bacardi Carta Blanca light	37.5% 4 cl	Fr.	5.00
Rum	40% 4 cl	Fr.	5.00
Luzerner Chrüter	40% 2 cl	Fr.	5.00
Wodka Wyborowa	40% 4 cl	Fr.	7.50
Gordon's Gin	37.5% 4 cl	Fr.	7.50

## Kornbrände /Whiskys

Macallan 12, Malt Whisky	43% 4 cl	Fr.	12.00
--------------------------	----------	-----	-------

## Liköre

Grand Marnier	40% 2 cl	Fr.	8.50
Baileys	18% 4 cl	Fr.	6.00
Veille Prune Bourgogne	41% 2 cl	Fr.	9.00
Amaretto	28% 2 cl	Fr.	5.00