

**„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“**

Unsere Weinkarte ist klein, aber fein... **zum Wohl!**

Offenausschank Weisswein / Rosé

Jeninser Riesling Silvaner	10cl	6.5
Georg Schlegel (GR), 2018 Rebsorte: Riesling und Sylvaner geniessen zu Apéro, Pilzgerichten, Käse, Fisch		
Plima Alva „Zizerser Federweiss“	10cl	6
P. Grendelmeier (GR), 2018/19 Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir geniessen zu Capuns, Salat, Spargelgerichten		
Basa Blanco	10cl	6
Rueda DO, Telmo Rodriguez, 2019 Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10% geniessen zu Apéro und Fisch		
Gespritzter Weisswein	Glas	6.5

Offenausschank Rotwein

Malanser Blauburgunder	10cl	6
von Salis Rebsorte: Pinot Noir geniessen Apéro, Spargel, Fisch, bündler Küche		
Botonero	10cl	6
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2017 Rebsorte: Nebbiolo geniessen zu schweizer Küche		
Valpolicella Ripasso	10cl	8
Corte San Benedetto, Classico Superiore DOC, 2013 Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche Geniessen zu Fleischgerichten und reifen Käse		

½ Liter Weisswein

Malanser Completer	50cl	40
Lauber, 2018 Rebsorte: Completer Für Weissweinliebhaber, die das besondere suchen		
Jeninser Riesling Silvaner	50cl	30
Georg Schlegel (GR), 2018 Rebsorte: Riesling und Sylvaner geniessen zu Aperero, Pilzgerichten, Käse, Fisch		
Malanser Grauburgunder Bio	50cl	30
A.Boner-Liechti, Malans (GR), 2017 Rebsorte: Pinot gris geniessen Apéro, Spargel, Fisch		
Plima Alva „Zizerser Federweiss“	50cl	24
P. Grendelmeier (GR), 2018/19 Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir geniessen zu Bündner Capuns, Salat oder Spargelgerichten		

½ Liter Rosé

Bündner Schiller	50cl	24
von Salis, 2018 Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris geniessen zu Apéro, zu hellem und feinem roten Fleisch		

½ Liter Rotwein

Malanser Blauburgunder	50cl	25
von Salis Rebsorte: Blauburgunder geniessen zu Fleischgerichte, kalte Platte, Bündner-Spezialitäten		
Botonero	50cl	23
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2017 Rebsorte: Nebbiolo geniessen zu schweizer Küche		

Amarone 50cl 39
Premium Cami della Valpolicella (I) 2017
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
Ausbau : Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzgerichten und Käse

Rioja Bordon Crianza 50cl 24
Bodegas Franco (E) 2014
Rebsorte: Tempranillo und Garnacha
Ausbau: 12 Monate im mehrjährigen Barriques
aus amerikanischer Eiche
geniessen zu rotem Fleisch, Wild , Käse

Prosecco /Champagne

Prosecco Spumante 75cl 32
Sylvoz VSAQ (I) Cantina le colture (I)

Jeninser Brut Vin Mousseux 2018, von Salis 75cl 50
Rebsorte: Pinot Noir und Riesling Silvaner
geniessen zu: Apéro, leichte Vorspeisen

Flaschenwein weiss

Graubünden

Malanser ils traits 75cl 49
Lauber, 2018
Rebsorte: Pinot gris, Binot blanc, Freisamer
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichten

Jeninser Pinot Gris 75cl 49
Georg Schlegel, 2018
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu Apéro, Käse und Trockenfleisch

Malanser Weissburgunder Bio 75cl 49
A.Boner-Liechti, 2017
Rebsorte: Pinot blanc
geniessen zu Apéro, Käse, Vorspeise und Fisch

Maienfeld Cuvée Blanc 75cl 59
Lampert's, Maienfeld 2017/18
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
geniessen zu Apéro, Fondue, Raclette und Fisch

Spanien

Basa Blanco 75cl 41
Telmo Rodriguez, Rueda DO, 2019
Rebsorte: Verdejo 50%, Viura 40%, Sauvignon Blanc 10%
geniessen zu Apéro und Fisch

Flaschenwein rot

Graubünden

Maienfelder Cuvée rouge 75cl 66
Markus Lampert, 2017
Rebsort: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau: während 18 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Rindfleisch, Wildgerichten

Pinot Noir Clos Martha 75cl 88
Möhr-Niggli, Maienfeld, 2018
Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: während 16 Monaten in Barriquefässern
geniessen zu Fleischgerichten und reifen Käse

Malanser Pinot Noir Barrique 75cl 64
Lauber, 2017
Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate im Barrique
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten, reifem Käse

Jeninser Pinot noir réserve du patron 75cl 50
Georg Schlegel, 2017
Rebsorte: Pinot Noir - Ausbau: 12 Monate im 500l Holzfass
geniessen zu Wild und einem saftigen Stück Fleisch

Merlot Grischun 75cl 50
Vini Boldini AOC 2017
Rebsorte: 100% Merlot
Ausbau: traditionell vinifiziert, Ausbau im Stahltank
geniessen zu gegrilltem Fleisch, Braten, Schmorgerichten und Wild

Österreich

Unplugged 75cl 47
Hannes Reeh Burgenland, 2018
Rebsorte: Zweigelt
geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

Bannert Cuvée Schatzberg 75cl 68
Reserve 2015
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
geniessen zu dunkem und hellem Fleisch

Italien

Siniscalco Primitivo 2015 75cl 35
Cantine Coppi, Apulien
Rebsorte: Primitivo
Ausbau: 6 Monate im Stahltank, 10 Monate in der Flasche
geniessen zu: Wild, Wurst und reifem Käse

Barolo la Tartufaia 2015 75cl 66
Gilia Negri, Piemont
Rebsorte: Nebbiolo
Ausbau: während 24 Monaten in Holzfässern
geniessen zu: Wild, kräftigen Fleischgerichten

Tacchino Barbera Albarola 75cl 41

Monferrato DOC 2013

Rebsorte: Barbera

Ausbau: 12 Monate im Stahlbehälter ausgebaut.

10% wird in Holzfässern affinert, dann zusammengeführt
und 6 Monate in der Flasche verfeinert

genossen zu kräftigen Pasta Gerichten, Grillfleisch, reifem Käse

Sasso Bucato 75cl 54

Azienda Agricola Russo IGT, 2017

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot

Ausbau: Fermentation während 15 Tagen im Stahltank,
16 Monate Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern,
8 Monate Lagerung in der Flasche

genossen zu kräftigen Fleischspeisen und reifem Käse

Valpolicella Ripasso 75cl 46

Corte San Benedetto, Classico Superiore DOC, 2013

Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel

Ausbau : 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

Genossen zu Fleischgerichten und reifen Käse

Sardinien

Su'entu Bovale 75cl 47

Rebsorte: Bovalse IGT 2018

Ausbau: Bewusst hochreif geerntet und
anschliessend ein Jahr im Barriyue ausgebaut

genossen zu einem saftigen Stück Fleisch