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

Winston Churchill

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

Offenausschank Weisswein/Rosé

Jeninser Riesling-Sylvaner 10cl6.5
Georg Schlegel 2023
Rebsorte: Riesling und Sylvaner

Zizers Plima Alva (Federweiss) 10cl 6.5
Grendelmeier Weingut 2023
Rebsorte: weiss gekelterter Pinot Noir

Bündner Schiller (Rosé) von Salis 10cl 6.5
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris

Offenausschank Rotwein

Malans Pinot noir 10cl 6
Von Salis 2023
Rebsorte: Pinot Noir

Botonero 10cl 6
Mamete Prevostini Valtelina (I) 2023
Rebsorte: Nebbiolo
Cabernet Dorsa, Merlot, Malbec

Valpolicella Ripasso 10cl 8.5
DOC Classico Superiore 2018
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel

½ Liter Weisswein

Jeninser Riesling-Sylvaner 50cl 28
Georg Schlegel 2023
Rebsorte: Riesling und Sylvaner

Zizers Plima Alva 50cl 28
Grendelmeier 2023
Rebsorte: Blauburgunder-Federweiss

½ Liter Rosé

Bündner Schiller 50cl 28
von Salis 2022
Rebsorte: Pinot noir, Pinot gris
geniessen zu Apéro, hellem und feinem roten Fleisch

½ Liter Rotwein

Malans Pinot noir 50cl 28
Von Salis 2023
Rebsorte: Pinot Noir
geniessen zu Bündner–Spezialitäten

Botonero 50cl 24
Mamete Prevostini Valtelina (I), 2023
Rebsorte: Nebbiolo
geniessen zu Schweizer Küche

Amarone Premium Cami 2021 della Valpolicella (I) 50cl 45
Rebsorte: 70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
Ausbau: Luftgetrocknete, teilrosinierte Trauben
geniessen zu rotem Fleisch, Wild, Pilzen und Käse

Rioja Paco Garcia 2021 (E) 50cl 28
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha
geniessen zu Pasta und dunklem Fleisch

Primitivo del Salento (I) 50cl 24
Podere Rocche dei Manzoni IGT 2020
Rebsorte: Primitivo
geniessen zu Antipasti, Pasta, Fleischplatten, Risotto

Prosecco und Schaumwein

Naonis Prosecco Extra Dry 75cl 38
La Delizia
Rebsorte: glera
geniessen zu: Apéro und Antipasti

Brut Rosé 75cl 75
Chr. +F. Obrecht 2022
Rebsorte: pinot noir
Herstellung: gelesen und direkt gepresst
Wie Champagner in der Flasche vergoren
Falstaff: 92, Robert Parker 91

Flaschenwein weiss

Graubünden

Jeninser Pinot Gris, 75cl 54
Georg Schlegel 2022
Rebsorte: Pinot gris
geniessen zu: Apéro, Vorspeisen

Maienfelder Cuvée Blanc 75cl 52
Hanspeter Lampert 2022/23
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc
geniessen zu: Apéro, Fondue, Raclette und Fisch

Blanc de noir Schiefer Bio 75cl 61
Chr. +F. Obrecht 2022
Rebsorte: Pino noir AOC Bio Jenins
Ausbau: Biodynamisch kultiviert, spontan vergoren
und in der Ton Kugel gereift
geniessen zu: Apéro, Käse und Fisch

Cuvée blanc Graubünden AOC 75cl 48
Cottinelli,/ 2023

Waadt

Chasselas Henri 1908 75cl 44
Badoux/Obrist 2020
Rebsorte: Chasselas
Ausbau: in Edelstahltanks, geniessen zu Apéro, Fisch, Fondue

Italien

Poggio al sole Chiara 75cl 43
Johannes und Kathrin Davaz, Toskana 2022
Rebsorte: Chardonny, IGT Bio und Vegan
geniessen zu Apéro, Fisch

Flaschenwein rosé

In Bloom rosé 75cl 32
Hannes Reh 2021
Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Ausbau: im Stahltank / Geniessen zu: Apéro und Vorspeisen

Flaschenwein rot

Graubünden

Molinära P.N. Reserve Trimmis 75cl 62

AOC, GR, Cottinelli 2019

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis. 8 bis 10 Tage heruntergekühlt. Anschliessend erwärmt. Nach der Spontangärung 30% in neuen Barriques 70% in Barriques mit 2.+3. Füllung. 2 Monaten in gebrauchten Barriques.

Geniessen zu roten Fleischsorten, Wild, Käseplatten

Maienfelder cuvée rouge 75cl 89

Hanspeter Lampert 2021

Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau: während 18 Monaten im Barrique

geniessen zu Fleischgerichten, Wildgerichten

Sprecher von Bernegg Pinot noir 75cl 62

Lindenwinger, AOC Bio Jenins 2021

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Barrique für 6 Monate

geniessen zu: kräftige Fleischspeisen und Käse

Jeninser Trocla Nera 75cl 65

Christian und Francisca Obrecht, 2022

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: im gebrauchten Barrique für 12 Monate

geniessen zu Kalb, Rind und Bündner Gerichten

Italien

Barbera d'Alba DOC la cresta 75cl 86

Podere Rocche dei Manzoni 2021

Rebsorte: Barbera

Ausbau: während 12 Monaten in Barrique.

Stark rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen.

Mit weinig, intensivem Duft. Im Geschmack recht herb, kernig, vollmundig mit reichlich Körper.

Herrlich eingebundene Holzaromen zum Finish

geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

Valpolicella Ripasso 75cl 55
DOC Classico Superiore, 2018
Corte San Benedetto
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone,
15% Rondinel
Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche
geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse

Sasso Bucato 75cl 71
Azienda Agricola Russo IGT 2021/22
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot
Ausbau: Fermentation während 15 Tagen
danach 16 Monate im Stahltank
Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern,
8 Monate Lagerung in der Flasche
geniessen zu kräftigen Fleischgerichten und Käse

Sardinien

Su'entu Bovale 75cl 62
Rebsorte: Bovale IGT 2021
Ausbau: bewusst hochreif geerntet,
dann im Barrique ausgebaut
geniessen zu einem saftigen Stück Fleisch

Spanien

Rioja Parcela N°5 75cl 65
Weingut Luis Alegre 2018/19
Rebsorte: Tempranillo
Ausbau: Die Trauben werden mit ihren Schalen mindestens 20 Tage gegärt. Von dort ungefiltert in Fässer der Stein- und Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung wird der Wein leicht gefiltert und 6 - 8 Monaten in Flaschen gelagert.
geniessen zu Grilladen, Lamm Gerichten

Österreich

Unplugged 75cl 47

Weingut Hannes Reeh Burgenland 2021
Rebsorte: Zweigelt
geniessen zu Geflügel, Wild, Rind, Hartkäse und Edelpilzen

Bannert Cuvée Schatzberg 75cl 62

Reserve 2018
Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
geniessen zu dunklem und hellem Fleisch

Magnum

Valpolicella Ripasso 2017 150cl 110

DOC Classico Superiore
Corte San Benedetto
Rebsorte: 65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinel
Ausbau: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche
geniessen zu Fleisch Gerichten und reifen Käse

Jeninser Trocla Nera 2021 150cl 175

Francisca und Christian Obrecht
Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: für 12 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut
geniessen zu: Fleischgerichten gereiftem Käse
und Bündner Spezialitäten

Pinot noir Magnus 2018 AOC Möhr-Niggli 150cl 275

Rebsorte: Pinot noir
Ausbau: Die gelesenen Trauben gelangen in einen grossen Holzbottich. Bis zu 60 Prozent der Trauben werden als ganze Trauben vergoren. Anfänglich vergärt die Maische während rund 3 Wochen. Dabei geht der Zucker in Alkohol über und die Aromen entwickeln sich, der Wein gewinnt die Farbe und den kräftigen Gerbstoff. Der Ausbau im Eichenfass dauert bis zu 20 Monaten. Nach der Flaschenfüllung ein weiteres Jahr auf der Flasche gelagert.
geniessen zu: Kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse