

Offene Weine / Prosecco

Weiss

Chardonnay Rosière	10cl	Sfr. 6.00
Maienfelder Riesling & Silvaner	10cl	Sfr. 6.00
Samétégal Yvorne Chablais AOC	10cl	Sfr. 6.00
Gespritzter süss/sauer	20cl	Sfr. 6.50
Prosecco D.O.C., extra dry	10cl	Sfr. 7.50

Rosé

Calmelo Rosato di Puglia	10cl	Sfr. 6.00
--------------------------	------	-----------

Rot

Maienfelder Blauburgunder	10cl	Sfr. 6.00
Rioja El Coto	10cl	Sfr. 6.00
Montepulciano Santavenere	10cl	Sfr. 6.00

Weissweine

Maienfelder Riesling-Silvaner

50cl

Sfr. 25.00

Herkunft: Enderlin Weine, Maienfeld

Rebsorte: Riesling-Silvaner

Charakter: Blasse zitronengelbe Farbe. Die typisch würzige Muskatnote wird durch ein Potpourri von reifen gelben Steinfrüchten und frischen Zitronentönen wunderbar ergänzt. Diese anregende Aromavielfalt zieht sich auch im Gaumen durch. Sie umspielen den sehr ausgewogenen, mittelkräftigen Körper. Der leicht salzige Abgang regt zum Weitertrinken an. Ein gelungener typischer Riesling-Silvaner: frisch, fruchtig und lebendig.

Harmoniert mit: Fisch, pikantem Essen, Spargeln, ideal zum Aperitif

Amedeo Episcopalis Riesling-Sylvaner x S

75cl

Sfr. 44.00

Herkunft: Bischöfliche Domaine, Chur

Rebsorte: Riesling-Sylvaner

Charakter: Helle Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr gefällig und würzig. Im Gaumen erfrischende Düfte nach Zitrusfrüchten und exotische Früchte. Wunderbare Kombination von Fruchtaromen und sehr spannender Säure.

Harmoniert mit: Apéro, Käsekuchen, Käsefondue, helle Fleischspeisen (Poulet, Trutenschnitzel, Schwein, Kalb)

Pinot Blanc Malans

75cl

Sfr. 49.00

Herkunft: Malans

Rebsorte: Pinot Blanc

Charakter: Der Pinot Blanc ist eine Mutation aus der Pinot Gris-Traube. Die helle goldene Farbe ist typisch für diesen Wein. In der Nase dezenter Duft von frischen exotischen Früchten. Im Gaumen kräftige Aromen nach Golden Delicious und Birnen.

Harmoniert mit: Apéro, Weichkäse, Gemüsegerichte

Maienfelder Weissburgunder

50cl

Sfr. 29.00

75cl

Sfr. 42.00

Herkunft: Enderlin Weine, Maienfeld

Rebsorte: Weissburgunder

Charakter: Grüne Birne-, Aprikose- und Zitrusfrucht-Aromen. Ein leichter Wein mit einer sanften und unauffälligen Säure, der gern zum Essen getrunken wird.

Harmoniert mit: leichten Gerichten, Salate, Fisch, Geflügel und Nudeln

Weissweine

«Lürlibad» Chardonnay Reserve Chur 75cl Sfr. 56.00

Herkunft: Chur
Rebsorte: Chardonnay
Charakter: Der Lürlibad Chardonnay Reserve Chur hat eine dunkelgelbe Farbe, das Bouquet einen angenehmen Hauch von weisser Melone und Ananas, der an exotische Empfindungen erinnert, während die für Chardonnay typischen Aromen von grünem Apfel am Gaumen von dem intensiven Geschmack von Vanille begleitet werden, der durch das Altern in Eiche entsteht. Langer und anhaltender Nachgeschmack.
Harmoniert mit: weissen Fleischgerichten, Hartkäse, Krustentiere, gegrilltem Fisch

Yvorne Clos du Rocher Grand Cru 37,5cl Sfr. 29.00 75cl Sfr. 56.00

Herkunft: Chablais AOC
Rebsorte: Chasselas
Charakter: Hellgelb, goldene Akzente. In der Nase trocken, fruchtig, tiefgründig und komplex. Im Gaumen ausgewogen, schmeichelnd, mit mineralischen Noten, vereint Vollmundigkeit, Rasse und Finesse.
Harmoniert mit: Marinierte Antipasti, Krustentier-Terrine, Spargelgerichte, Egli/Zanderfilets, weisses Fleisch, Bergkäse, Hobelkäse, Vacherin Mont d'Or, Fondue Vacherin

Samétégal Yvorne 75cl Sfr. 42.00

Herkunft: Chablais AOC
Rebsorte: Chasselas
Charakter: Goldene Akzente. In der Nase trocken und fruchtig. Im Gaumen ausgewogen und schmeichelnd, mit mineralischen Noten, vereint Vollmundigkeit, Rasse und Finesse.
Harmoniert mit: Meeresfrüchteterrine, Felchenfilet, Gerichte an Rahmsauce, Pilzschnitte, Käse- und Zwiebelkuchen

Chardonnay Rosière yres 75cl Sfr. 42.00

Herkunft: Frankreich
Rebsorte: Viognier, Chardonnay
Charakter: Ein Wein, der durch sein intensives, volles Bouquet und seine fruchtige Eleganz und den lieblichen Abgang überzeugt. Ein wahrer Schmeichler für Gaumen und Seele.
Harmoniert mit: Aperitif Wein, Fischterrinen, Fluss- oder Seefischgerichte, weissem Fleisch, Käseplatten oder einem Teller Hobelkäse

Weissweine

Dézaley Clos des Abbayes 75cl Sfr. 68.00
Ville de Lausanne Grand Cru

Herkunft: Lavaux AOC
Rebsorte: Gutedel, Chasselas, Ausbau in grossen Eichenfässern
Charakter: Noten von reifen Nektarinen, Reseda und weissen Blumen. Aussergewöhnlich volles Aroma, körperreich. Typischer Vertreter seines Terroirs.
Harmoniert mit: Aperitifwein, Fischterrinen, Fluss- oder Seefischgerichte, weissem Fleisch, Käseplatten oder einem Teller Hobelkäse

Dézaley Grand Cru 2015 75cl Sfr. 54.00
Domaine de la Chenalettaz

Herkunft: Lavaux AOC
Rebsorte: Chasselas
Charakter: Der Chasselas ist eine Rebsorte, die feine, kräftige und würzige Weine produziert, einen langanhaltenden guten Geschmack im Mund hinterlassen und die Eigenheiten ihres Ursprungs gut wiedergeben.
Harmoniert mit: Aperitifwein, Käsegerichten, Fisch

Rosé

Tetuna Rosé 75cl Sfr. 54.00

Herkunft: Burgenland, Österreich
Rebsorte: Gutedel, Chasselas, Ausbau in grossen Eichenfässern
Charakter: Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend am Gaumen.
Harmoniert mit: leichte helle Speisen, Salate und auch als Aperitif

Calmelo Rosato di Puglia 75cl Sfr. 42.00

Herkunft: Apulien, Italien
Rebsorte: Assemblage
Charakter: Frisch und fruchtig.
Harmoniert mit: Aperitif, asiatischen Gerichten, Geflügel, Vorspeisen

Prosecco / Champagner

Prosecco D.O.C., extra dry **75cl** **Sfr. 48.00**

Herkunft: Italien
Rebsorte: Prosecco
Charakter: Blasses Gelb. Wunderbar blumiger Auftakt, der einen filigranen und delikaten Prosecco ankündigt. Im Gaumen kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen. Klassiker seiner Art, der perfekt zum Apéro passt.
Harmoniert mit: als Apéritif

Louis Roederer **75cl** **Sfr. 98.00**

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Charakter: Als Verkörperung des Stils Louis Roederer vereint der Brut Premier die fruchtigen Aromen und die jugendliche Frische mit dem abgerundeten sowie intensiven Geschmack ausgereifter Weine. Beim Brut Premier handelt es sich um eine äusserst strukturierter Champagne mit goldgelber Farbe, lebhaftem Auftakt und feiner Perlage. Sein Bukett erinnert an frische Äpfel und der Duft nach Weissdorn verzaubert den Geniesser. Die Gaumenaromatik ist komplex; ein Hauch von frischem Obst und roten Früchten wie Brombeeren, Himbeeren und Kirschen verbindet sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln. Bei 10 % der Trauben handelt es sich um Reserveweine aus drei vorherigen Weinlesen, die zwischen zwei und sechs Jahren in Eichenfässern gereift sind.
Harmoniert mit: als Apéritif oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch oder Muscheln

Veuve Clicquot **75cl** **Sfr. 98.00**

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Charakter: Gelb mit goldenen Reflexen, kraftvoll und komplex, schöne Harmonie und angenehme Frische mit Noten von Früchten und Brioche.
Harmoniert mit: Aperitif, Fisch, Austern

Champagner Moët & Chandon **75cl** **Sfr. 98.00**

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Charakter: Die Perlen des Brut Impérial sind von legendärer Finesse. Das Brioche-Bukett wird von einigen Blütenakzenten unterstrichen und endet in wohlthuender Frische.
Harmoniert mit: leichten Vorspeisen, Fischgerichten, ideal zum Aperitif

Rotweine Schweiz

Maienfelder Blauburgunder **50cl** **Sfr. 29.00**
75cl **Sfr. 42.00**

Herkunft: Enderlin Weine, Maienfeld

Rebsorte: Blauburgunder

Charakter: Mittleres Purpurrot. Ein anregendes und sehr einnehmendes Potpourri von roten und dunklen Beeren entströmt dem Glas. Die schmeichelhafte leichte Pinotsüsse des eleganten Körpers wird durch die präsenste Tannin- und Fruchtsäurestruktur hervorragend ergänzt und zu einem Ganzen abgerundet. Ein saftiger, anregender Wein.

Harmoniert mit: Fleisch, kalten Platten, Bündner Spezialitäten

Pinot Noir Halde Chur **75cl** **Sfr. 67.00**

Herkunft: Chur

Rebsorte: Pinot Noir

Charakter: Rubinrot bis ziegelrot mit einer mittleren, diesem eleganten Wein angemessenen Intensität. In der Nase Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Sehr fein und geschmeidig auf der Zunge. Dezent im Hintergrund wenige reife Tannine. Fruchtaromatik - auch hier Spielarten von Süßholz, Walderdbeeren und etwas Nougat. Lange angenehme Weiche im Gaumen.

Harmoniert mit: Kräftigem dunklen Fleisch, Kalbsbraten, Wildgerichte, Ente, Gans

Amedeo Primus Pinot Noir Auslese Barrique **75cl** **Sfr. 48.00**

Herkunft: Bischöfliche Domaine, Chur

Rebsorte: Pinot Noir

Charakter: Kräftiges Dunkelrot. In der Nase dezente Holzaromatik mit Brombeer und Cassis Aromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur.

Harmoniert mit: Rote Fleischsorten, Lamm, Wild, Capuns, Pizokels

Churer Schiller **75cl** **Sfr. 42.00**

Herkunft: Chur

Rebsorte: Pinot Gris, Pinot Noir

Charakter: Schillernd hellrote Farbe. In der Nase jugendlich frischer Duft nach Johannisbeere. Im Gaumen frische Säure. Ein schöner Sommerwein.

Harmoniert mit: Apéro, Salat, Gemüsegerichte, leichte Fleischgerichte, Sushi

Rotweine Italien

Jarno Castorani **75cl** **Sfr. 79.00**

Herkunft: Abruzzen
Rebsorte: Montepulciano
Charakter: Trockener Rotwein, intensives rubinrot mit violetten Reflexen, Noten von kleinen Waldfrüchten Lakritze, Schokolade, ein Hauch von Vanille und Tabak. Harmonische Tannine, gut strukturiert und elegant, langer Abgang. Jarno Trulli, ex Formel 1 Rennfahrer, hat als Patron diesem Wein seinen Namen gegeben.
Harmoniert mit: italienischen Gerichten, Fleischgerichten

Montepulciano Santavenere 2009 **75cl** **Sfr. 42.00**

Herkunft: Abruzzen
Rebsorte: Montepulciano
Charakter: In der Farbe ein wunderbares Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiver und nachhaltiger Duft nach reifen roten Früchten, Pflaumen und leichtem Vanilleton. Gut ausbalancierter Körper, angenehme Tannine, weich und harmonisch im Gesamteindruck.
Harmoniert mit: Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Käse

Le Volte dell'Ornellaia **75cl** **Sfr. 48.00**

Herkunft: Toskana
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Charakter: Sehr dichtes, tiefes Rubinrot. In der Nase Däfte nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Veilchen und ein Hauch von Schokolade und Tabak. Am Gaumen seidige Struktur mit Aromen erinnernd an dunkle Beeren und elegante Röstaromen.
Harmoniert mit: Grilladen, Lamm, Pasta, Wild

Tenute Ornellaia Le Volte Rosso, 2010 **75cl** **Sfr. 52.00**

Herkunft: Toskana
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon
Charakter: Besticht durch seine intensive, reife Frucht und seine wundervollen runder und weicher Struktur. Rubinrot mit violetten Reflexen, feines Fruchtbukett mit Kirscharomen und floralen Nuancen, zarte Würze, komplexer Körper mit Eleganz und Frucht sowie harmonische Tannine, samtig mit feinen Fruchtaromen im Abgang. Vielschichtig, charakterstark und ausgewogen.
Harmoniert mit: Pasta, leichter Küche

Rotweine Italien

Barbera Appassimento

75cl

Sfr. 42.00

Herkunft: Piemonte

Rebsorte: Barbera

Charakter: Schönes Rubinrot. Fruchtiges, frisches, Bukett mit Noten von roten Waldbeeren. Am Gaumen elegant, rund und süffig mit einem angenehmen Abgang. Ein unkomplizierter Barbera für jede Gelegenheit.

Harmoniert mit: Pasta, Risotto, Poulet, gereiften Käsesorten

Barolo Batasiolo

75cl

Sfr. 59.00

Herkunft: Piemont

Rebsorte: Nebbiolo

Charakter: Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, Dörrobst und reife Kirschen. Im Gaumen feine Fruchtnüssen im Auftakt, getrocknete Rosenblüten, Pflaumen, Waldkräuter und Dörrobst. Der Wein zeigt eine kräftige Struktur.

Harmoniert mit: Braten, Grilladen, Roastbeef, Schmorbraten, würzigem Käse

Bricco dell'Uccellone, 2013

75cl

Sfr. 79.00

Herkunft: Braida, Piemont

Rebsorte: Barbera d'Asti DOCG.

Charakter: intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.

Harmoniert mit: Fleischgerichten, ein Genuss zu Piemonteser Spezialitäten

Pipoli Aglianico del Vulture

75cl

Sfr. 42.00

Herkunft: Potenza

Rebsorte: Aglianico

Charakter: intensive tintige rote Farbe. Feine Kirschnoten mit Vanille und Gewürztönen. Würzig und kräftig, mit einem leicht süsslichen Auftakt und mit feinem Geschmack nach Kakao sowie Tabak mit ausgeglichener Struktur, reifen Tanninen und einem feinem Schmelz endet er in einem aromischen Finale.

Harmoniert mit: Pastagerichte mit Fleischeinlage, Gerichte mit rotem Fleisch oder Wild.

Rotweine Italien

Amarone della Valpolicella Villa Borghett **75cl** **Sfr. 68.00**

Herkunft: Venetien
Rebsorte: Rondinella, Corvina
Charakter: Dunkles dichtes Rubinrot. In der Nase würzig, zeigt Marmeladearomen schwarzer Beeren und Pflaumen. Am Gaumen fruchtiger Auftakt mit angenehmer Fruchtsüsse, kräftiger Struktur, vollmundig mit guter Länge
Harmoniert mit: Braten, Grilladen, Roastbeef, Schmorbraten, würzigem Käse

Masi Costasera Amarone **75cl** **Sfr. 78.00**

Herkunft: Venetien
Rebsorte: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Charakter: Eine tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Mächtig und komplex in der Nase, eher weich im Gaumen mit einem Geschmack nach Früchten. Im Abgang lang und vollmundig mit weichen Tanninen.
Harmoniert mit: grilliertem Fleisch, rotem Fleisch, Wild, Käse

Gran Masetto Dolomiti IGT **75cl** **Sfr. 89.00**

Herkunft: Trentino
Rebsorte: Terolgedo
Charakter: Tiefes, fast undurchdringliches Rubin. In der Nase ausladendes Vanille, Butterscotch und Röstaromen. Im Gaumen eine Explosion fruchtiger Aromen und reifer Beeren. Extraktreich, kraftvoll und lang anhaltendes Finale. Eine Delikatesse! Ein sachte gereifter Wein kann gut alleine nach dem Essen genossen werden.
Harmoniert mit: Schweinshaxe aus dem Ofen, scharfes Hirschragout, Hirschkotelett mit Wildthymian. Rind, Kalb, Geflügel

Primitivo Salento IGT amabile Calmelo **75cl** **Sfr. 46.00**

Herkunft: Apulien
Rebsorte: Primitivo
Charakter: Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. Im Vordergrund intensive Aromen nach Brombeerfrucht gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen.
Harmoniert mit: Grilladen, Lamm, Pasta, Wild

Rotweine Portugal / Spanien

Colossal Reserva Tinto **75cl** **Sfr. 42.00**

Herkunft: Lissabon, Portugal
Rebsorte: Alicante, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Charakter: Von intensiver, rubinroter Farbe. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.
Harmoniert mit: Barbecue, Wild oder geröstetem Gemüse

Aalto Tinto Cosecha, 2009 **75cl** **Sfr. 78.00**

Herkunft: Ribera del Duero, Spanien
Rebsorte: Tinto Fino
Charakter: Dunkles Granatrot. Er hat leicht rauchige, würzige und blumige Noten. Der intensive und komplexe Wein mit blumiger Struktur und einem lang anhaltenden fruchtigen Abgang.
Harmoniert mit: Lammfleisch, Wildgerichten, rezentem Käse

Rioja El Coto **75cl** **Sfr. 42.00**

Herkunft: Rioja Alta und Rioja Alavesa, Spanien
Rebsorte: Tempranillo
Charakter: Ein Wein mit intensivem Rubinrot. Ein Bukett von roten Früchten und Nuancen der neuen amerikanischen Eiche mit einem ausgewogenen Vanillegeschmack, geschmeidig mit einem lang anhaltenden Abgang
Harmoniert mit: Poulet, Käse, Pasta.

LAN Rioja **75cl** **Sfr. 44.00**

Herkunft: Oberer Ebro, Spanien
Rebsorte: Tempranillo
Charakter: Elegantes Kirschrot mit pflaumenfarbenem Schimmer. Komplexes Bukett mit harmonischen Edelholznoten und Waldbeerenaromen. Vollmundiger, geschmeidiger, komplexer Wein; elegant strukturiert mit weichen und gut eingebundenen Tanninen.
Harmoniert mit: Fisch, Entrecôte, Käse.

Rotweine

Unsere Bordeaux Raritäten solange Vorrat		Sfr.
Château Lafon Rocher 1998	75cl	120.00
Château Lafon Rocher 1999	75cl	120.00
Château Lagranges 1998	75cl	170.00
Château Lascombes 1998	75cl	175.00
Château Lascombes 1999	75cl	170.00
Château le Ormes de Pez 1999	75cl	130.00
Château le Ormes de Pez 2001	75cl	130.00
Château Lynch Moussas 2000	75cl	150.00
Château Pontet Canet 2001	75cl	180.00
Château Prieure Lichine 4e cru 1999	75cl	150.00
Julien Lagrange 2000	75cl	180.00
Margaux Château Siran Magnum 1999	75cl	160.00
Margaux Château Siran Magnum 2001	75cl	180.00
Margaux Château Siran 2000	75cl	110.00
St. Emilion Château Laroque 1998	75cl	110.00