

Offenweine

Weissweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Bündner Riesling-Silvaner AOC von Salis			27.00
Jeninser Riesling-Silvaner AOC Luzi Jenny	5.50	11.00	27.00
St. Saphorin AOC Testuz			23.00
Chardonnay IGT Mannara	6.00	12.00	30.00

Roséweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Bündner Federweiss AOC von Salis			27.00

Rotweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Bündner Blauburgunder AOC von Salis			27.00
Jeninser Blauburgunder AOC Luzi Jenny	5.50	11.00	27.00
Fläscher Blauburgunder AOC Markus Adank			27.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Tresanti	4.20	8.40	21.00
Masserie Primitivo IGT Codici	5.00	10.00	25.00

Prosecco

	1dl	7.5dl
Prosecco Cüpli	8.00	
Strada Rosé		54.00
Prosecco Conegliano Spumante DOC Casa Vinicola Canella		54.00
Aperol Spritz	9.00	
Hugo	9.00	
Lillet	9.00	

Deluxe Flaschen (50cl)

Mesa Buio DOC, Cantina Mesa

29.00

Funkelndes Rubinrot. Rauchige Basisnoten, die ihn einzigartig und unverwechselbar machen, dann rote Früchte und überreife Pflaumen mit Nuancen von schwarzem Pfeffer. Kräftig im Geschmack, der mit seinem sanft eingebundenen Tannin verführt.

Rioja Crianza DOCa, Bodegas Paco Garcia

28.00

Traubensorten: Tempranillo, Garnacha

In der Nase vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Im Gaumen Aromen von reifen Früchten, erinnert an Trüffel, ausgewogener und samtiger Wein.

Fläscher Pinot Noir Barrique AOC, Markus Adank

36.00

Glänzendes Rubin, kräftige Frucht, Noten von Tabak und Pfeffer, alles sehr dicht miteinander verwoben. Kompakter Gaumen, die reife Säure ist umhüllt von seidigen Tanninen. Lang und kraftvoll.

Amarone DOCG, La Giaretta

42.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinon

Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen, Brombeeren und mit feiner Süsse, die aber nicht aufdringlich ist.

Flaschenweine Weiss

Verdejo DO, Bodegas Carramimbre 42.00

Pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig. Macht Lust auf mehr! Angenehmer Nachklang, als ob man frische Aprikosen gegessen hätte. Bis zum Schluss cremig-weich und erfrischend zugleich.

Vino Bianco IGP, Kyrenia 46.00

Traubensorten: Sauvignon Blanc, Kerner, Incrocio Manconi
In der Nase Noten von Holunder und Stachelbeeren.
Sehr aromatisch mit einer saftigen Säure, die dem Wein viel Frische und Leichtigkeit verleiht.

Su'Imari Vermentino DOC, Cantina Su'entu 49.00

Enorm frisch und fruchtig, weisser Pfirsich, florale Nuancen, gelber Apfel, Williamsbirnen, Honig und ein Hauch mediterraner Kräuter. Ebenfalls frisch und fruchtig im Körper, harmonische Fruchtsäure mit leichter Mandelnote und mineralischem Touch, Stachelbeere und Kiwi, wiederum frischer Abgang.

Bianco di Merlot DOC, Antichi Poderi 52.00

In der Nase sehr aromatisch mit einer intensiven Zitrusnote. Im Gaumen zeigt er sich mineralisch, frisch und saftig. Ein weisser Merlot, der Lust auf ein weiteres Glas macht.

Il Bianco IGT, Tenuta Gagliole 56.00

Traubensorten: Procanico, Chardonnay, Malvasia
Intensives Bouquet nach Quitten, warmen Haselnüssen, Mirabelle, etwas Birne und Eiche. Noten von kandierten Früchten und Röstaromen, intensiv mineralisch und anhaltend bis in das Finale.

Flaschenweine ROT

Chianti Rubiolo DOCG, Tenuta Gagliole 45.00

Traubensorten: Sangiovese, Merlot

Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extrakt-süsse und harmonischen, reifen Tanninen, dichte Frucht und Würzigkeit, harmonisch mit schokoladigen Noten bis in das Finale.

Cor di Vin 95 IGT, La Giaretta 49.00

Traubensorten: Corvina, Marseillan

Duft nach Kirsche, schwarze Beeren. Würzige Nase nach getrockneten Beeren. Ein sehr gut strukturierter Wein.

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC, von Salis 52.00

Die Spätlese-Aromen von reifen Beeren und dunklen Früchten, fein unterstützt von einer dezenten Vanillernote; am Gaumen viel Charme und Kraft.

Ripasso DOC, Kyrenia 52.00

Traubensorten: Corvina, Corvinon, Rondinella, Oseleta

In der Nase viel Süsse und reife rote Beerenfrucht gepaart mit Zwetschgen- und Kirscharomen. Am Gaumen viel Charme, sehr weich und wiederum viel dunkle Frucht und Noten von Zedernholz und Lakritze. Ein wunderbarer Ripasso mit viel Eleganz und Harmonie.

Sasso Bucato IGT, Azienda Agricola Russo 57.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Im Bouquet viel Cassis, Brombeeren und balsamische Noten, süßes Vanille, Toffee und etwas Minze; am Gaumen geprägt von Kraft und Opulenz.

Villa Donoratico DOC, Tenuta Argentiera 59.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Ein Wein mittlerer Struktur mit Noten von dunklen Früchten und einem ätherischen und würzigen Charakter. Langanhaltender Nachgeschmack mit intensiven Aromen und im Abgang schön frisch und mineralisch.

Guidalberto IGT, Tenuta San Guido 60.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Der Guidalberto wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, mit etwas Würze und edlen Röstnoten.

Barrua IGT, Agricola Punica 65.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot

Dichtes, tiefes Purpurrot. In der Nase dominieren verführerische Röstnoten, Kräuter, süßliche dunkle Beeren und einen Hauch Tabak.

Amarone DOCG, La Giaretta 69.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinon

Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen, Feigen, Brombeeren und mit feiner Süße, die aber nicht aufdringlich ist.

The Chocolate Block, Boekenhoutskloof 69.00

Traubensorten: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier

Aromatische Konzentration, Schokoladennoten, sehr würzig, fruchtig, warm, cremig. Gut strukturiert mit mittlerem Körper. Im Wein finden sich Geschmacksnoten von Pflaumen, schwarzen Früchten, vermischt mit violetten Aromen.

Tinto Cosecha DO, Bodegas Mauro 78.00

Traubensorten: Tempranillo, Syrah

Ein Bouquet nach delikaten roten Früchten, Kokosnuss und einer leicht rauchigen Nuance. Am Gaumen intensive Aromatik, runder Körper mit schön eingebundenen Tanninen und einem langen, frischen Finale.

Cosecha DO, Hacienda Monasterio 78.00

Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Am Gaumen frisch und saftig.

Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno 85.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Im Bouquet süsse und reife Beerendaromatik, Brombeeren und Cassis kombiniert mit einer leicht würzigen Note vom französischen Barrique. Am Gaumen kräftiger Körper mit viel Frucht, leichten Röstaromen und geschliffenen Tanninen.

Kairos IGP, Zymé 89.00

Traubensorten: über 15 verschiedene Traubensorten
Das Bouquet ist hochkonzentriert, extrem vielschichtig, Schokolade pur, Zimt, Zigarrenkiste und eine Wagenladung süsser Beeren.

Gran Masetto IGP, Cantina Endrizzi

92.00

Traubensorte: Teroldego

Volle, rubinrote Farbe, reif und dicht. Eine Explosion fruchtiger Aromen, mit Anklängen an reife dunkle Beeren und ätherischen, angenehmer Röstaromen. Auch am Gaumen erweist er sich als grosser Wein.

Numero Uno IGT, Plozza

95.00

Traubensorte: Nebbiolo

Fein und komplex in der Nase mit würzigen Pfefferaromen, Noten von Beerenkonfitüre aus schwarzen Beeren. Ätherische und balsamische Nuancen suchen zwischen blumigem Veilchenduft und Pflaumenkompottnoten ihren Weg; es folgen Lakritze, Nelken, Zimt und ein Hauch von Holz.

Magnumflaschen (150cl)

Masetto Nero IGT, Endrizzi 105.00

Traubensorten: Teroldego, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rubinrote Farbe, elegant, würziges und komplexes Bouquet, das an Blaubeeren, Himbeeren, Kakao und Vanille erinnert. Trotz des guten Tanningehalts ist der Masetto Nero voll und besonders harmonisch im Geschmack. Langanhaltender Abgang.

PSI Tinto Cosecha DO, Alnardo S.L. 110.00

Traubensorten: Tempranillo

Im Bouquet intensiv, Lakritze, dunkle Kirschen und Cassis, perfekt reif, leicht rauchig, ledrige Noten; runder Körper mit ausbalancierten Tanninen, vielfältige Frucht, elegant im Fluss und wuchtig im Finale.

Sasso Bucato IGT, Azienda Agricola Russo 140.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Im Bouquet viel Cassis, Brombeeren und balsamische Noten, süßes Vanille, Toffee und etwas Minze; am Gaumen geprägt von Kraft und Opulenz.

The Chocolate Block, Boekenhoutskloof 155.00

Traubensorten: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier

Aromatische Konzentration, Schokoladennoten, sehr würzig, fruchtig, warm, cremig. Gut strukturiert mit mittlerem Körper. Im Wein finden sich Geschmacksnoten von Pflaumen, schwarzen Früchten, vermischt mit violetten Aromen.