



# **WEINKARTE**



VON SALIS

DER WEIN  
IM MITTELPUNKT



# Offenweine

## Weissweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Malanser Riesling-Silvaner, AOC, von Salis	4.50	9.00	23.00
Jeninser Riesling-Silvaner, Luzzy Jenny	4.50	9.00	23.00
Féchy, AOC, Testuz	3.80	7.60	20.00
St. Saphorin, AOC, Testuz			21.00
Chardonnay de Bourgogne, AOC	3.80	7.60	21.00

## Roséweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Bündner Federweiss, AOC, von Salis	4.50	9.00	23.00

## Rotweine

	1 dl	2 dl	5 dl
Malanser Blauburgunder, AOC, von Salis	4.50	9.00	23.00
Jeninser Blauburgunder, Luzzi Jenny	4.50	9.00	23.00
Fläscher Blauburgunder, AOC Davaz			25.00
Fläscher Blauburgunder, AOC Barrique Adank			35.00
Merlot del Piave, DOC, Tresanti	3.80	7.60	19.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Tresanti	3.80	7.60	19.00

## Prosecco

	1 dl	7.5 dl
Prosecco Cüpli	7.00	
Prosecco Conegliano Spumante DOC Casa Vinicola Canella		43.00
Aperol-Getränk	8.00	
Hugo	8.00	

# Deluxe Flaschen 50cl

**Nero d'Avola Silcilia IGT, Amelia** Fr. 25.00

*Aus einer der edelsten Rebsorten Süditaliens wurde dieser Wein vinifiziert. Fermentation und Ausbau erfolgt in Stahltanks.*

*Lebendiges Granatrot, delikate Beerenaromen, fruchtiger Geschmack*

**Bottonero DOC, Mamete Prevostini** Fr. 27.50

*Traubensorte: Nebbiolo*

*Dunkle Beerenaromatik, feine Frucht- und Veilchennoten, unterlegt mit etwas Leder und getrockneten Küchenkräutern. Seidener, trockener Gaumen und Kraft anzeigend.*

**Amarone della Valpolicella DOC, Villa Molino** Fr. 35.00

*Traubensorte: Corvina, Rondinella und Molinara*

*Kräftige, rote Farbe mit Granatreflexen, Gewürznoten, voller samtiger Geschmack. Passt zu gegrilltem Fleisch und reifem Käse. Die Nachreifung erfolgt in Eichenfässern während 3 Jahren.*

**Rioja DOCa Bordon Crianza. B.Franco Espanolas** Fr. 25.00

*Dieser aus Tempranillo und Garnacha gekelterte Wein hat ein ausgewogenes Aroma, sowie körperreiche und gut integrierte Tannine. Weich und anhaltend im Abgang.*

**4U Caberner/Merlot Australia** Fr. 23.00

*Besticht mit intensiv violetter Farbe, fruchtiger Nase und zeigt sich mit dichtem und konzentriertem Körper.*

# Flaschenweine Weiss

## Südtiroler Pinot Grigio, DOC, Kurtatsch

Fr. 39.00

*Gelbe Früchte wie Aprikosen, reifer Apfel und etwas Zitronengras, sehr filigran. Leicht, elegant und einnehmend. Frisch und saftig im Körper. Im Finale schön trocken und mineralisch endend.*

## Remordimento White, Viña Cerrón

Fr. 37.00

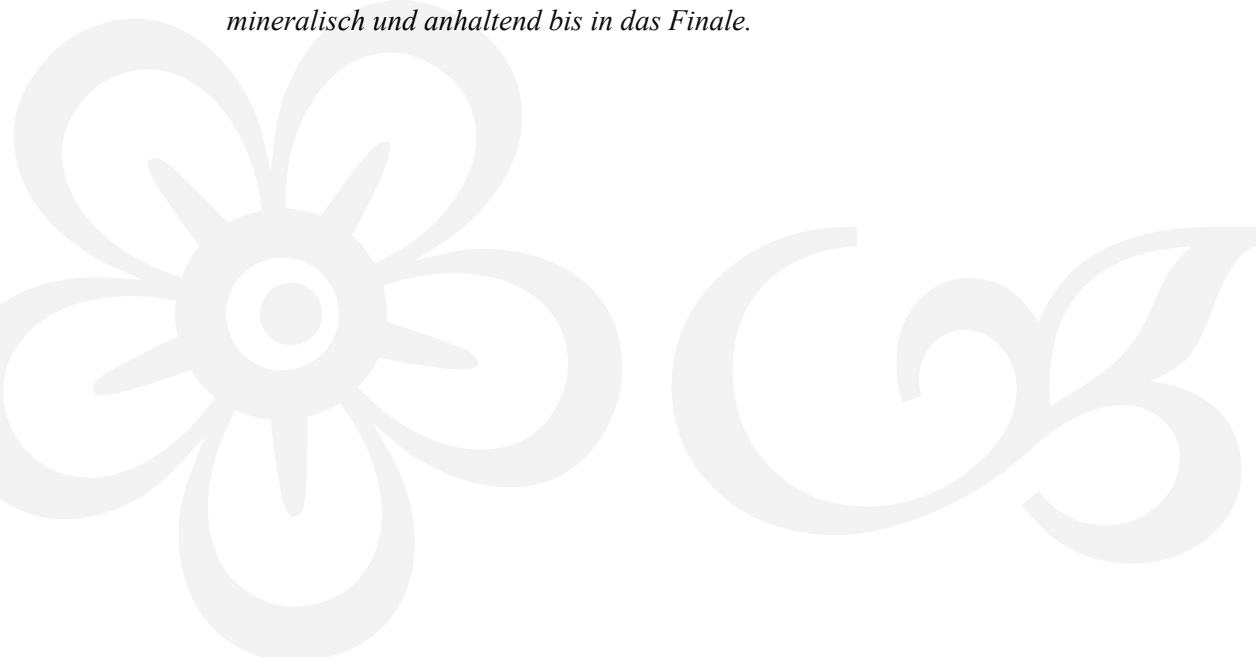
*Im Bouquet Kokosnuss, Milkschokolade, Ananas, Williamsbirne und etwas würziges Vanille vom Barrique; am Gaumen dichte, gelbe Frucht, frisch und in makelloser Balance, kräftig, aber doch beschwingt und in keinem Moment massig.*

## Bianco IGT, Gagliole

Fr. 53.00

*Rebsorte: Prociano, Chardonnay, Malvasia*

*Noten von kandierten Früchten und Röstaromen, intensiv mineralisch und anhaltend bis in das Finale.*



# Flaschenweine Rot

**Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique, AOC** Fr. 46.00

*von Salis, Maienfeld*

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

**Chianti Rubiolo, DOCG, Gagliole** Fr. 45.00

*Traubensorte: Sangiovese, Merlot*

*Ein weicher, fruchtiger Wein mit hoher Extraktsüsse und harmonischen, reifen Tanninen, dichte Frucht und Würzigkeit, harmonisch mitschokoladigen Noten bis in das Finale.*

**Cor di Vin 95, IGT, La Giaretta** Fr. 48.00

*Rebsorte: Corvina, Marseillan*

*Duft nach Kirsche, Schwarze Beeren: würzige Nase nach getrockneten Beeren. Ein sehr gut strukturierter Wein.*

**Amarone, DOC, La Giaretta** Fr. 68.00

*Rebsorte: Corvina, Marseillan*

*Entgegen der üblichen Amarone-Typizität, die an Kompott, Rumfrüchten und Konfitüre erinnert, betört dieser Amarone durch sehr reife aber frische Fruchtaromen von Kirschen und Brombeeren.*

**Rocca Rubia, DOC, Santadi** Fr. 48.00

*Rebsorte: Carignano*

*Dunkle Beeren dominieren momentan den ersten Eindruck. Gleich dahinter lauert die animalische Wildheit des Carignano.*

**Guidalberto, IGT, San Guido** Fr. 58.00

*Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Viel Schmelz, dunkle Kirschen und reife Beeren, etwas Tabak und Mokka. Feingeschliffene Tannine lassen das kommende Trinkvergnügen bereits jetzt erahnen.*

# Flaschenweine Rot

## Serpaiolo Maremma, IGT, Endrizzi

Fr. 42.00

*Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese*

*Lebhaft frisch und zugleich mit grosser Finesse im Nachhall.*

*Ein eleganter Wein mit fruchtigen Aromen und weichen Tanninen.*

## Villa Donoratico, DOC, Argentiera

Fr. 54.00

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

*Zeigt sich reichhaltig mit Aromen frischer Früchte wie Pflaume,*

*Brombeere und Kirsche begleitet von balsamischen Duftnoten*

*von Lakritze, Eukalyptus, schwarzem Pfeffer und Gewürzen.*

## Punica Barrua, IGT, Agricola

Fr. 65.00

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Carignano, Merlot*

*Dichtes tiefes Purpurrot. In der Nase dominieren verführerische*

*Röstnoten, Kräuter, süssliche dunkle Beeren und einen hauch Tabak.*

## Kairos, IGP, Zymé

Fr. 89.00

*Traubensorte: über 15 verschiedene Rebsorten*

*Das Bouquet ist hochkonzentriert, extrem vielschichtig, Schokolade*

*pur, Zimt, Zigarrenkiste und eine Wagenladung süsser Beeren.*

## Atalyas de Golban Tinto Crianza

Fr. 54.00

## Bodegas Atalayas de Gorban, Ribera del Duero

*Der Tinto Fino wird für 12 Monate ausgebaut. Bouquet von roten*

*Früchten. Ein Wein mit einer intensiven Fruchtigkeit. Glatte, milde*

*Tannine. Am Gaumen entfaltet er volle Aromen mit einer ausgeglichenen*

*Frische, modern mit verführerischem Charakter.*

# Mineral Offenausschank

	3 dl	5 dl	1 Liter
Mineral	3.80	5.00	9.00
Sprite	3.80	5.00	
Coca Cola	3.80	5.00	
Rivella Rot	3.80	5.00	
Eistee	3.80	5.00	
Apfelshorley	3.80	5.00	

# Mineral in Flaschen

	25 cl	33 cl	50 cl
Mineral Allegra (ohne Kohlensäure)			5.50
Mineral		4.50	
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero		4.50	
Fanta		4.50	
Rivella rot/grün/blau		4.50	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.50		
Fruchtsaft (Orangen, Tomaten)	4.50		
Red Bull	5.00		
San Pellegrino	4.50		



# Warme Getränke

Café / Espresso	Fr.	4.00
Doppelter Espresso	Fr.	5.70
Cappuccino, Milchcafé	Fr.	4.50
Latte Macchiato	Fr.	5.50
Café Melange	Fr.	5.50
Tee diverse Aromen	Fr.	4.00
Schoggi / Ovi (warm und kalt)	Fr.	4.50
Café Baileys, Amaretto (mit Rahm, 3cl)	Fr.	7.50
Café Fertig	Fr.	6.00
Kräuter, Obstler, Zwetschgen, Kirsch (3cl)		
Café Luz	Fr.	6.00
Kräuter, Obstler, Zwetschgen, Kirsch (3cl)		
Café Corretto	Fr.	6.00
Tee Rum	Fr.	6.50

# Bier

Stange	30cl	Fr.	4.20
Kübel	50cl	Fr.	5.20
Calanda Flasche / dunkel	58cl	Fr.	5.40
Edelbräu Spetzli	33cl	Fr.	5.00
Erdinger / Erdinger Alkoholfrei	50cl	Fr.	6.00
Saurermost	50cl	Fr.	5.40
Heineken	33cl	Fr.	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	Fr.	5.00

# Aperitiv, Liguers, Spirituosen

Bündner Röteli, Kindschi	22 %	4 cl	Fr.	6.50
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	Fr.	6.50
Appenzeller, Jägermeister	29 %	4 cl	Fr.	6.50
Cynar	16.5 %	4 cl	Fr.	6.50
Ramazotti / Amaro Averna	30 %	4 cl	Fr.	6.50
Campari Bitter	23 %	4 cl	Fr.	6.50
Campari Orange 2	3 %	4cl	Fr.	8.50
Martini rot & weiss	15 %	4 cl	Fr.	6.50
Pernot	40 %	4 cl	Fr.	6.50
Sambuca	40 %	2 cl	Fr.	6.50
Pflümli, Kirsch	37 %	2 cl	Fr.	6.00
Williams	40 %	2 cl	Fr.	6.00
Amaretto di Saronno	28 %	2 cl	Fr.	6.50
Rum	37 %	2 cl	Fr.	6.00
Cointreau, Grand Marnier	40 %	2 cl	Fr.	6.50
Gordon's Gin	37 %	4 cl	Fr.	7.00
Vodka, Bacardi	37 %	4 cl	Fr.	7.00
Calvados	40 %	2 cl	Fr.	7.50
Vecchia Romagna, Vieille Prune	38 %	2 cl	Fr.	7.50
Remy Martin	40 %	2 cl	Fr.	9.50
Ballantines	40 %	4 cl	Fr.	7.50
Jack Daniel's	40 %	4 cl	Fr.	9.50
Chivas Regal	40 %	4 cl	Fr.	9.50
Grappa Nardini	43 %	2 cl	Fr.	9.50
Grappa di Brunello	43 %	2 cl	Fr.	8.50
Grappa Moscato, Amarone, Barolo	40 %	2 cl	Fr.	8.50
Grappa Fior di Vite	40 %	2 cl	Fr.	6.50
Gummi Bärli (Roter Vodka & Red Bull)			Fr.	11.00
Heisse Liebe (Pflaumen Liquer mit Rahm heiss serviert)		4 cl	Fr.	7.50
Mineral Zuschlag zum mischen			Fr.	2.50