LA FAMIGLIA
AROSA

WEINKARTE MIT HERZ.

ENGLISH WINE LIST

SCHAUMWEINE

Prosecco, Franciacorta & Champagner

---

110 **Nani Rizzi 54**

Prosecco Superiore | Valdobbiadene DOCG | Brut | Glera | Venetien

Grüner Apfel, Limette, gelber Pfirsich und Akazienblüte, dazu kalkige Mineralik. Trocken, verspielt und frisch – man möchte gleich ein zweites Glas.

115 **Azienda Colline della Stella 98**

Rosé | Pinot Noir | Franciacorta

Klassische Flaschengärung mit 24 Monaten auf der Hefe: feine Perlage, rote Beeren und Hefegebäck. Der italienische Cousin des Champagners – der nächste Schritt nach dem Prosecco.

120 **Veuve Fourny 95**

Blanc de Blancs | Brut Nature | 1er Cru | Chardonnay | Champagne

Winzerchampagner aus Vertus, von alten Reben, teils im Holz ausgebaut. Aprikose, Zitronenschale und Kreide; straff, saftig, mit fein-salziger Mineralik.

125 **Henri Giraud 135**

Esprit Nature | Grand Cru | 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay | Aÿ | Champagne

Winzerchampagner aus Aÿ, nur im kleinen Eichenfass ausgebaut. Zitruszeste, Kreide, Minze und weisser Pfeffer – strahlend frisch, mit feiner Spannung.

130 **Benoît Marguet 145**

Shaman 22 | Rosé | Grand Cru | 76 % Chardonnay, 24 % Pinot Noir | Champagne

Biodynamischer Winzerchampagner aus Ambonnay, kaum geschwefelt. Granatapfel, rote Beeren, Kreide; zupackend, mineralisch.

135 **Dom Pérignon 380**

2015 | Pinot Noir, Chardonnay | Champagne

Die Ikone, mindestens acht Jahre im Keller gereift: Pinot Noir und Chardonnay im Gleichgewicht, Zitrus, feine Gewürze und eine pudrige Textur – präzise, elegant, von grosser Klarheit.

UNSERE TIPPS

Keine Lust zu blättern? Diese sechs Weine empfehlen wir besonders gern.

ZU FISCH & PULPO

220 **Terre Nere 68**
Etna Bianco

WEISS MIT TIEFGANG

265 **Bernhard Huber 82**
Malterdinger Chardonnay

PERFEKT GEREIFT

625 **Edetària 78**
Finca La Pedrissa 2016

ZU FILET & TAGLIATA

555 **Ridolfi 88**
Brunello di Montalcino

FRANZÖSISCHER KLASSIKER

650 **Phélan Ségur 115**
Saint-Estèphe

ETWAS BESONDERES

525 **Azienda Cogno 125**
Barolo Ravera 2020

WEISSWEINE

Nach Land sortiert

ITALIEN

210 Bertani 52

Le Quaiare | 2025 | Trebbiano di Lugana | Lugana

Klassischer Lugana aus dem historischen Kerngebiet am Gardasee: zurückhaltend, elegant und sauber, saftig und frisch. Ciao Italia – schön zu Spaghetti ai Gamberi.

215 Gabriele Scaglione 59

Roero Arneis | Piemont

Die autochthone Weissweinsorte des Roero: weisser Pfirsich, Aprikose, Zitrus und grüner Apfel, trocken, frisch und saftig. Ein Geheimtipp abseits des Pinot-Grigio-Trotts.

220 Tenuta delle Terre Nere 68

Etna Bianco | Carricante, Catarratto, Grecanico, Minnella | Sizilien

Wie ein Windstoss über Lavagestein: Mandarine, Orangenschale, Quitte und Jasmin, Zitrusfrische und steinige Energie. Salz im Nachhall – ideal zu Pulpo und Acciughe.

225 La Colombera 88

Derthona Il Montino | Timorasso | Piemont

Timorasso, eine fast vergessene Piemonteser Sorte: Akazienblüte, weisser Pfirsich, Honig, Salbei und Haselnuss. Straff, mineralisch, leicht cremig und sehr lang – ein Bilderbuch-Timorasso, oft «weisser Barolo» genannt.

230 Marisa Cuomo 145

Fiorduva | 40 % Ripoli, 30 % Ginestra, 30 % Fenile | Costa d'Amalfi | Kampanien

Von steilen Terrassen hoch über der Amalfiküste: exotische und weisse Früchte, Blüten, weicher Schmelz und eine feine Salzigkeit. Grandios und unverwechselbar.

235 Kellerei St. Michael-Eppan 230

Appius | Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc | Südtirol

Das Prestigeprojekt der Kellerei: Barrique, dann drei Jahre auf der Feinhefe. Ananas, Williamsbirne, Pfirsich, Haselnuss und Gewürze; druckvoll, lang, mit Alpenkräutern.

SPANIEN

240 Gran Sello 48

Macabeo & Verdejo | Castilla

Granny-Smith-Apfel, florale Noten und geröstete Nüsse, am Gaumen gelbes Steinobst, Holunder und Tropenfrucht. Mineralisch, mit fruchtiger Säure – frisch und mit straffem Trinkfluss.

SCHWEIZ

245 **Lampert** 62

Cuvée Blanc | Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir | Maienfeld

Weisse Cuvée aus Maienfeld in der Bündner Herrschaft: rassig, aromatisch und fruchtbetont, mit schöner Fülle.

250 **Christian Hermann** 110

Chardonnay | 2024 | Fläsch

Aus Fläsch in der Bündner Herrschaft, 10 Monate im Barrique gereift: Ananas und Bergamotte, präsentes Holz, kräftige Struktur und langer Abgang. Schön zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel.

255 **Gantenbein** 365

Chardonnay | Fläsch

Vom wohl berühmtesten Weingut der Schweiz, auf kalkhaltigem Schiefer: kraftvoll, cremig, dabei frisch, salzig und mineralisch, mit enorm langem Finale. Eine echte Rarität.

FRANKREICH

260 **Domaine Leflaive** 180

Bourgogne Blanc | Chardonnay | Burgund

Chardonnay von Kalkböden, parzellenweise gelesen und vinifiziert, im französischen Eichenfass vergoren und 12 Monate im Holz gereift. Die Essenz eines der besten Weissweingebiete der Welt in einer Flasche.

DEUTSCHLAND

265 **Bernhard Huber** 82

Malterdinger Chardonnay | Baden

Chardonnay auf Villages-Niveau: Klarheit, Eleganz und salzige Mineralik wie an der Côte de Beaune, das Holz französisch geprägt. Hält mühelos mit vielen Burgundern mit.

WEISSWEIN-EMPFEHLUNG DES CHEFS

270 **Domaine Vacheron** 74

Sancerre | 2025 | Sauvignon Blanc | Loire | Frankreich

Sauvignon Blanc von Kalk- und Silexböden – daher die typischen Anklänge von Feuerstein. Fruchtig, sehr frisch, Sancerre-Genuss pur. Unser Tipp zum Loup de Mer.

ROSÉWEINE

310 **Rodriguez Sanzo** 48

Gotas de Noche | Tempranillo, Garnacha, Verdejo, Malvasía, Albillo Mayor | Toro | Spanien

Kraftvoller Rosé aus Toro: Walderdbeeren, reife Himbeeren und eine feine Würze vom kurzen Barrique-Ausbau. Saftig, mit schönem Schmelz – ein vielseitiger Speisebegleiter.

315 **Château d'Esclans** 62

Whispering Angel | Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah | Provence | Frankreich

Der Rosé der Rosé-Renaissance: helles Kupfer-Pink, Quitte und Weissbrot, cremig-weich und mild. Der sichere Klassiker – auch zu Vitello Tonnato und Antipasti.

320 **Clos Cibonne** 74

Rosé Tradition | Tibouren | Provence | Frankreich

Aus der seltenen Tibouren-Traube: rote Johannisbeere, Sauerkirsche, Himbeere, Garrigue-Kräuter und Lakritz. Leichtfüssig, mineralisch, mit salzigem Finale – ein Rosé für Kenner.

325 **Château d'Esclans** 170

Garrus | Grenache, Rolle | Provence | Frankreich

Von über 100 Jahre alten Reben, im Holz ausgebaut: kandierte Zitrus, Birne, Brioche und Gewürze, cremig und mineralisch. Suckling: «arguably the greatest rosé on earth».

ALKOHOLFREIER WEIN

330 **Weingut Diel** 65

Zero de Diel | Sekt | Riesling, alkoholfrei | Nahe | Deutschland

Auch im Offenausschank erhältlich

Die Riesling-Aromen aus der Entalkoholisierung werden zurückgeführt: Steinobst, Zitruszeste, florale Noten und lebendige Perlage – der echte alkoholfreie Apéro.

335 **Haardt Hills** 56

Chardonnay, alkoholfrei | Pfalz | Deutschland

Auch im Offenausschank erhältlich

Gelber Apfel, Birne und ein Hauch Exotik, weiche Säure und feine Balance – die Fülle eines Chardonnays, ganz ohne Alkohol.

ROTWEINE

ITALIENISCHE KLASSIKER

Rotweine aus ganz Italien, nach Region sortiert

SÜDTIROL

410 Kellerei St. Michael-Eppan 69

Lagrein | Riserva

Reife Waldbeeren, Kirsche, getrocknete Veilchen, Kaffee und Kakao. Kräftig, mit ausgewogenen Tanninen und langem, fruchtigem Nachhall – genau richtig für kalte Winterabende.

VENETIEN

415 Roccolo Callisto 72

Ripasso | 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella

Der «kleine Amarone»: nachvergoren auf Amarone-Trester, 30 Monate im grossen slawonischen Fass. Waldbeeren, Kirsche und feine Würze, saftig und seidig. Ideal zu Stroganoff und Brasato.

420 Bertani 95

Amarone della Valpolicella Valpantena | 2022 | Corvina Veronese, Rondinella

Ein moderner, sehr eleganter Amarone – nichts vom klassisch dunklen, dichten Stil, der einen erschlägt. Bertani in Bestform: rote Früchte, Würze, feine Bitternoten, trocken und präzise. Wie gemacht für Tagliata, Stroganoff und kräftigen Käse.

EMILIA ROMAGNA

425 Chiara Condello 65

Predappio | Sangiovese

Sangiovese aus der Romagna, von einer der spannendsten jungen Winzerinnen Italiens. Schwarze Kirsche, Waldbeeren, Kräuter und ein Hauch Pfeffer; weiche Tannine, saftige Säure und ein langes, blumig-beeriges Finale.

TOSKANA

430 Ceralti 68

Poggio del Grillo | Bolgheri Rosso | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bolgheri Rosso von der toskanischen Küste, der Heimat von Sassicaia und Ornellaia: intensive, dichte Frucht mit Kirsche und reifen Beeren, schöne Fülle und feine Tanninstruktur. Im grossen Holzfass gereift – Bolgheri zum fairen Preis.

APULIEN

435 Cantine de Falco 55

Il Perfetto | Primitivo

Reife dunkle Frucht und feine Würze, rund, geschmeidig und von grosser Zugänglichkeit. Ein wunderbares Trinkvergnügen – ideal zu Pizza und Pasta.

440 Cosimo Varvaglione 1921 78

Primitivo di Manduria | Old Vines | 2015

Der grosse Primitivo aus Manduria, dem Herzen Apuliens: von 60 Jahre alten Reben und lange im Keller gereift. Intensiv, mit dunkler Frucht und dem typisch weichen, fast süssen Schmelz – für alle, die Primitivo lieben und eine Stufe höher wollen.

SIZILIEN

445 Cusumano 48

Nero d'Avola

Verführerisch nach schwarzer Kirsche und getrockneten Kräutern, mindestens fünf Monate auf der Hefe gereift: weich und schmelzig, mit reifen Tanninen und langem, saftigem Finale – eine schöne Abwechslung zum Chianti.

450 Tenuta delle Terre Nere 135

San Lorenzo | Etna Rosso | 98 % Nerello Mascalese, 2 % Nerello Cappuccio

Eine von nur drei Contrade am Nordhang des Ätna mit reinem Ellittico-Terroir, die kühlste der DOC. Blutorange, rote Kirsche, Zimt und Stein; saftig, tief, mit seidigen Tanninen.

ITALIENER MIT HERZ.

ROTWEIN-EMPFEHLUNG DES CHEFS

455 Bibi Graetz 88

Testamatta | 2022 | Sangiovese | Toskana

Reiner Sangiovese aus sechs Höhenlagen, parzellenweise gelesen: Schwarzkirsche, Waldbeeren, Bitterorange und Zedernholz, saftig und salzig-frisch. James Suckling 98 Punkte – ein Kult-Wein zum sensationellen Preis, top zu Pizza und Pasta.

BAROLO UND BARBERA

Piemont – Nebbiolo & Barbera

510 **Alberto Burzi 62**

Barbera d'Alba | Plaustra | Piemont

Kirsche, Erdbeere und Himbeere, dazu Pflaume, Pfeffer und dezentes Leder. Saftig, frisch, mit reifen Tanninen – ideal, wenn es kein «schwerer» Wein sein soll.

515 **Scarpa 88**

La Bogliona | Barbera d'Asti Superiore | 2021 | Piemont

Vom Traditionshaus Scarpa im Monferrato, seit 1854: Reben von 1970, 32 Monate im grossen Allier-Fass. Brombeere, Pflaume, Kirsche, Leder und Unterholz – kraftvoll, elegant und frisch.

520 **Palladino 98**

Barolo Ornato | 2022 | Nebbiolo | Piemont

Aus Serralunga d'Alba, zwei Jahre im grossen französischen Eichenfass: balsamische und würzige Noten, Beeren, Kirsche, Pfeffer und Lakritze. Strukturiert und ausgewogen, mit robusten, eleganten Tanninen.

525 **Azienda Cogno 125**

Barolo Ravera | 2020 | Nebbiolo | Piemont

Die Lage Ravera gleicht einem natürlichen Amphitheater; zwei Jahre im grossen Holzfass ausgebaut. Kraftvoll, strukturiert, mit Tiefe und Spannung – unser Tipp zum Brasato al Barolo.

530 **Bruno Giacosa 360**

Barolo Falletto | 2019 | Nebbiolo | Piemont

Von einem der legendärsten Barolo-Produzenten: Pflaume, Kirschkonfitüre, Rosenwasser, Trüffel und Zigarre. Viel Stoff und doch elegant, mit präsenten Tanninen und langem Abgang.

NEBBIOLO & BARBERA – ZWEI GESICHTER DES PIEMONT

Nebbiolo ist die Traube hinter dem Barolo, benannt wohl nach dem Herbstnebel («nebbia») zur späten Lese. Hell in der Farbe, aber mit kräftigem Tannin, straffer Säure und Aromen von Rosen, Kirsche und Teer; Barolo reift mindestens 38 Monate. Barbera ist das Gegenstück: tiefdunkel, saftig, kaum Tannin, viel Frische – der Alltagswein der Piemontesen.

Auch im Barolo gibt es Unterschiede: La Morra und Barolo liefern duftigere, früher zugängliche Weine, Serralunga und Monforte kraftvolle, langlebige – wie unseren Falletto von Bruno Giacosa aus Serralunga.

BARBERA	zu Pizza, Salumi und Ragù bianco
JUNGER BAROLO	zu Trüffel-Gerichten und Tagliata
GROSSER BAROLO	zu Brasato al Barolo, Stroganoff und Rindsfilet

SANGIOVESE AUS DER TOSKANA

Chianti, Chianti Classico & Brunello

535 **Caparzo** 48

Sangiovese

Sangiovese aus drei toskanischen Familiengütern: Brombeere, Kirsche und Walderdbeere mit floralen und würzigen Noten. Unser Klassiker zur Pizza – fruchtig und ausgewogen.

540 **Tenuta Moriniello** 58

Chianti Riserva Fortebraccio | 85 % Sangiovese, 15 % Merlot

Klassisches Sangiovese-Bouquet, gute Kraft und die Noblesse des Merlot, reife Tannine. Eine exzellente Riserva zu einem höchst attraktiven Preis.

545 **Marchese Antinori** 82

Chianti Classico | Riserva | 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon

Vom Weinhaus Antinori, seit 1385 in Familienbesitz: mehr Struktur und längere Reife als ein einfacher Chianti, mit Kirsche, Leder und Gewürzen. Ein typischer, aber gehaltvoller Chianti Classico.

550 **Fontodi** 135

Chianti Classico | Vigna del Sorbo | Gran Selezione | 2020

Aus den ältesten Reben des Guts, mit wilden Hefen vergoren, zwei Jahre im Barrique, ungeschönt und ungefiltert. Vielschichtig, konzentriert und geschliffen – kräftige Rasse, aristokratische Eleganz.

555 **Ridolfi** 88

Brunello di Montalcino | 2019

36 Monate im grossen slawonischen Eichenfass: elegant, tiefgründig, mit hoher Gerbstoffqualität und grossartigem Trinkfluss. Ein Wein für Tagliata und Filet.

SANGIOVESE – DAS HERZ DER ITALIENISCHEN KÜCHE

Sangiovese ist die meistangebaute rote Rebsorte Italiens und die Seele der Toskana: Aus ihr entstehen Chianti, Chianti Classico und Brunello di Montalcino. Der Name wird oft vom lateinischen «sanguis Jovis» abgeleitet – Blut des Jupiter.

Warum er so gut zu italienischem Essen passt: Seine lebendige Säure hält mit der Säure der Tomate mit, statt flach zu wirken. Die feinen Tannine lieben Käse, Olivenöl und Fleisch, und die Aromen von Kirsche und Kräutern greifen auf, was ohnehin in der Küche steckt.

ZUR PIZZA	unser Caparzo Sangiovese
ZU PASTA & RAGÙ BIANCO	Chianti Riserva von Moriniello oder Antinori
ZU TAGLIATA & FILET	Brunello oder Gran Selezione

SUPER TUSCANS

Ende der 1960er-Jahre brachen toskanische Pioniere mit den strengen Regeln: Cabernet, Merlot und Barrique statt Chianti-Rezept. Weil das ins damalige Reglement nicht passte, kamen Sassicaia und Tignanello zuerst als einfacher «Vino da Tavola» auf den Markt. Heute gehören sie zu den gefragtesten Weinen der Welt.

560 Monteverro 88

Mia'Ma | 2022 | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah | Maremma

Kirsche, Brombeere, Zwetschge, Holunder und Cassis, dazu edle Röstaromen. Energiegeladen, saftig und konzentriert, mit würzigem Finale – ein Bilderbuch-Toskaner aus der Maremma.

565 Fattoria Petrolo 165

Galatrona | 2020 | Merlot | Valdarno

Kirsche, Pflaume, Lakritz, Leder und Tabak. Dichte Kraft mit äusserst feinen, noblen Tanninen – verblüffende Balance aus Kraft und Finesse. Der «toskanische Pétrus».

570 Tenuta Guado al Tasso 215

Guado al Tasso | 2022 | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bolgheri

Antinoris Flaggschiff an der Bolgheri-Küste: dunkle Beeren, Kaffee, Schokolade, Zigarre und Lakritz. Kraftvoll und dicht, mit feinkörnigen, griffigen Tanninen.

575 Marchese Antinori 250

Tignanello | 2021 | 79 % Sangiovese, 13 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc

Jubiläumsjahrgang, 50 Jahre nach dem ersten Tignanello: Johannisbeere, Rose, weisser Pfeffer und Lakritz – frisch und mineralisch.

580 Tenuta dell'Ornellaia 385

Ornellaia | 2022 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | Bolgheri

55 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, je 10 % Cabernet Franc und Petit Verdot, aus rund 80 Einzelweinen. Brombeere, süsse Gewürze und Zimt, konzentriert, mit elegant eingebundenen Tanninen.

585 Tenuta San Guido 480

Sassicaia | 2022 | 88 % Cabernet Sauvignon, 12 % Cabernet Franc | Bolgheri

Die Legende aus Bolgheri: rote Johannisbeere, Zeder, Graphit, Thymian und Rosmarin, kraftvolle, aber polierte Tannine. Schon jung grossartig – und er darf noch einige Jahre reifen.

590 Masseto 1280

2017 | Merlot | Bolgheri

Reinsortiger Merlot von einem einzigen Hügel in Bolgheri. Der sonnige, trockene Jahrgang 2017 bündelt volle Reife und Konzentration: schwarze Frucht, Gewürze und Lakritze, dichte Tannine, samtig weich – und doch frisch und ausgewogen.

INTERNATIONALE ROTWEINE

Spanien, Deutschland, Frankreich & Schweiz — nach Land sortiert

SPANIEN

610 Finca la Emperatriz 55

El Jardín | Crianza | Tempranillo, Garnacha | Rioja

Klassischer Rioja von Hermanos Hernáiz, von Hand gelesen, 15 Monate in französischer und amerikanischer Eiche: frische Frucht, feine Würze, elegant, mit feinen Tanninen und lebendiger Säure — zugänglich und mit Charakter.

615 Pago de Cirsus 58

Oak Aged | Tempranillo & Merlot | Navarra

Dunkle Pflaume, Brombeere, Cassis und ein Hauch Pfeffer. Zugänglich, ausgewogen, mit zarten Tanninen und eingebundenem Barrique — tolles Preis-Genuss-Verhältnis.

620 Finca Biniagual 78

Verán | Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah | Mallorca

Reife rote Früchte, Balsam und Eukalyptus, dazu Röstnoten und ein Hauch Kokos aus 15 Monaten im Eichenfass. Sanft, rund und komplex — Mallorca im Glas.

625 Edetària 78

Finca La Pedrissa | 2016 | Cariñena | Terra Alta

Lagenwein aus der Terra Alta, neben dem Priorat: Cariñena von alten Reben einer Einzelparzelle, eine Miniproduktion. Jahrgang 2016 — jetzt in perfekter Trinkreife.

630 Bodega Matarromera 88

Crianza | 2023 | Tempranillo | Ribera del Duero

Reiner Tempranillo von Kalk-Lehm-Böden am Duero, ausgebaut in französischer und amerikanischer Eiche: reife schwarze Früchte, Rosmarin und Nelke, intensiv, ausgewogen und lang.

635 Bodegas Alión 165

Tempranillo | Ribera del Duero

Vom Haus Vega Sicilia: Brombeere, dunkle Kirsche und karamellisierte Mandel. Frisch und tiefgründig, mit betörender Extraktsüsse und minutenlangem Nachhall.

DEUTSCHLAND

640 Weingut Metzger 82

Tempranillo | Pfalz

Die spanische Paraderebe aus der Pfalz: reife Kirsche, Brombeere und feine Würze, französische Eiche mit zarter Vanille. Voll und rund, mit samtigen Tanninen — ein Gesprächsthema am Tisch.

FRANKREICH

645 Philippe Pacalet 115

Moulin-à-Vent | 2023 | Gamay | Beaujolais

Alte Gamay-Reben auf Granit- und Manganböden, halbkarbonisch vergoren. Dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Lakritz; konzentriert, präzise und mineralisch. Stark zu Rind und Pilzgerichten.

650 Château Phélan Ségur 115

Saint-Estèphe | 2021 | 75 % Cabernet Sauvignon, 21 % Merlot, 4 % Petit Verdot | Bordeaux

Auch als halbe Flasche 37,5 cl | 2022 75

Mehltau brachte wenig Ertrag – und den höchsten Cabernet-Anteil seiner Geschichte. Nobel, zart rauchig, Leder und Zigarre, seidige Tannine: Eleganz pur. Perfekt zum Rindsfilet.

655 Château Pontet-Canet 185

Pauillac | 2017 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | Bordeaux

Biodynamisch, auf Augenhöhe mit den Premiers Crus: Süsse, Fülle und absolute Präzision. Als einziger 2017er-Bordeaux mit 20/20 Punkten im Vinum ausgezeichnet.

SCHWEIZ

660 Andrea Davaz 58

Pinot Noir Classic | Fläsch

Aus dem Fläscher Feld und Maienfeld, nur eine Stunde von uns: rote Beeren, saftige Kirsche und florale Noten, weiche Tannine und lebendige Frische. Ein unkomplizierter Bündner Pinot mit Charakter.

665 Christian Hermann 58

Pinot Noir Reserve | 2022 | Fläsch | 37 cl

Dichte, intensive Beerenfrucht und feine Röstaromen aus zehn Monaten Barrique, gut eingebundene Tannine und ein langes Finale. Die halbe Flasche – perfekt für zwei Gläser.

670 Thomas Studach 195

Pinot Noir | 2023 | Malans

Von 22 bis 40 Jahre alten Reben, in französischen Pièces gereift: seidig, dicht und saftig, mit klarer, transparenter Textur und langem, salzig-würzigem Finale. Einer der grossen Namen aus Malans.

675 Gantenbein 260

Pinot Noir | 2021 | Fläsch

Blaubeere und Holunder, dichte Textur, voller Körper – ein Pinot, der eher an Burgund erinnert. Die Gantenbeins selbst: «Fein und kräftig, raffiniert und konzentriert, filigran und komplex.» Kaum erhältlich.

GROSSFLASCHEN

Wein reift in der grossen Flasche langsamer und harmonischer.

710 **Poggio al Sole 115**
Chianti Classico | Toskana | 1.5 l
Klassischer Chianti Classico: Kirsche, Veilchen und toskanische Kräuter – ideal zur Pizza-Runde.

715 **Chiara Condello 140**
Predappio | Emilia Romagna | 1.5 l
Sangiovese aus der Romagna: schwarze Kirsche, Waldbeeren, saftige Säure, blumiges Finale.

720 **Monteverro 180**
Mia'Ma | Maremma | 1.5 l
Unser Super Tuscan aus der Maremma als Magnum: Kirsche, Brombeere, edle Röstaromen.

725 **Massimago 225**
Amarone | Venetien | 1.5 l
Amarone aus getrockneten Trauben: dicht, samtig, Kirsche und Schokolade – der Winterwein.

730 **Fattoria Petrolo 350**
Galatrona | Valdarno | 1.5 l
Reiner Merlot aus dem Valdarno als Magnum: Pflaume, Lakritz und noble Tannine.

735 **Finca Biniagual 160**
Verán | Mallorca | 1.5 l
Unser Mallorquiner als Magnum: reife rote Frucht, Balsam und feine Röstnoten.

740 **Bodega Matarromera 170**
Crianza | Ribera del Duero | Spanien | 1.5 l
Auch als 3 l 390
Auch als 6 l 790
Unser Crianza im Grossformat: reife schwarze Früchte, Rosmarin und Nelke – intensiv und lang.

745 **Altos de Rioja 285**
El Castro | Rioja | Spanien | 3 l
Die Doppelmagnum – vier Flaschen in einer, der Auftritt für die grosse Runde.

750 **Bodegas Alión 340**
Ribera del Duero | Spanien | 1.5 l
Vom Haus Vega Sicilia: kraftvoller Tempranillo, dunkle Frucht und feiner Holzton.

APERITIVO

La Famiglia Spritz Italicus, Prosecco, Rosmarin & Orange	15
Aperol Spritz	14
Limoncello Spritz	14
Hugo	14
Negroni Gin, Antica Formula, Campari	16
Negroni Sbagliato Prosecco, Antica Formula, Campari	16
Sanbitter	5
Campari Soda	11
Campari Orange	13
Cynar	9
Martini Bianco	9
Martini Rosso	9
Gin Bombay 4 cl	10
Gin Hendricks 4 cl	12

Gin pur serviert · als Gin Tonic + 6

VIRGIN DRINKS ALKOHOLFREI

Virgin Aperol Spritz	14
Virgin Hugo	14
Virgin Gin Tonic	16

LIQUORI

Limoncello 2 cl	9
Riga Balsam 4 cl	9
Vieille Prune 4 cl	9
Röteli 4 cl	9
Iva 4 cl	11

AMARI

Braulio 4 cl	9
Averna 4 cl	9
Ramazzotti 4 cl	9
Fernet Branca 4 cl	9
Branca Menta 4 cl	9
Appenzeller 4 cl	9

DISTILLATI

Williams 4 cl	9
Vodka Beluga 4 cl	12
Vecchia Romagna 4 cl	12
Tequila Herradura Plata 4 cl	12
Jack Daniels 4 cl	12
Tullamore Dew 4 cl	12
Benriach 4 cl	16

GRAPPA

Poli Big Mama 4 cl	10
Nonino Merlot 4 cl	14
Berta Elisi 4 cl	16
Nonino Riserva 4 cl	18
Sassicaia 4 cl	24

FRUCHTBRÄNDE GÖLLES · STEIERMARK

Alte Zwetschge 2 cl	9
Pfirsich 2 cl	10
Herzkirsche 2 cl	11
Quitte 2 cl	11
Himbeere 2 cl	16

Alle Preise in CHF inkl. MWST

BIER PORETTI VOM FASS

Tussi 1 dl	2.50
Stange 3 dl	5.50
Kübel 5 dl	8.50
Panaché 3 dl	5.50
Panaché 5 dl	8.50

FLASCHENBIERE

Arosa Sunna 3.3 dl	7.20
Feldschlösschen alkoholfrei 3.3 dl	5.50
Schneider Weisse 5 dl	8.50

MOST

Möhl vom Fass, alkoholfrei 5 dl	8

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola 3.3 dl	6
Coca-Cola Zero 3.3 dl	6
Sprite 3.3 dl	6
Fanta 3.3 dl	6
Rivella Rot 3.3 dl	6
Rivella Blau 3.3 dl	6
Shorley 3.3 dl	6
Arosa Hustee 5 dl	6.50

WASSER

Rhäzünser mit Kohlensäure 8 dl	9
Rhäzünser mit Kohlensäure 4 dl	5
Arkina ohne Kohlensäure 8 dl	9
Arosa Wasser 5 dl	3.50
Arosa Wasser 1 l	5

ALPINESSE

Tonic Water 2 dl	6
Ginger Ale 2 dl	6
Bitter Lemon 2 dl	6

HEISSGETRÄNKE

Espresso	5
Espresso Doppio	6
Espresso Macchiato	5
Caffè Corretto mit Grappa	9
Kaffee Crème	5
Cappuccino	6
Heisse Schokolade	6
Ovomaltine	6
Länggass-Tee	5

Earl Grey · Grüntee · Verveine · Rote Beeren · Minze

Alle Preise in CHF inkl. MWST

OFFENAUSSCHANK *(Preis pro dl)*

SCHAUMWEINE

110	**Nani Rizzi** Prosecco Superiore | Valdobbiadene DOCG | Venetien	9.30
120	**Veuve Fourny** Blanc de Blancs | Brut Nature | 1er Cru | Champagne	15.50

WEISSWEIN

240	**Gran Sello** Macabeo & Verdejo | Castilla | Spanien	7.20
210	**Bertani** Le Quaiare | Lugana	8.20
245	**Lampert** Cuvée Blanc | Maienfeld | Schweiz	9.50
220	**Tenuta delle Terre Nere** Etna Bianco | Sizilien	10.50

ROSÉ

315	**Château d'Esclans** Whispering Angel | Provence | Frankreich	9.50

ROTWEIN

535	**Caparzo** Sangiovese | Toskana	7.20
435	**Cantine de Falco** Il Perfetto | Primitivo | Apulien	8.60
660	**Andrea Davaz** Pinot Noir Classic | Fläsch | Schweiz	8.80
615	**Pago de Cirsus** Oak Aged | Tempranillo & Merlot | Navarra | Spanien	9.20
555	**Ridolfi** Brunello di Montalcino | Toskana	13.50
420	**Bertani** Amarone della Valpolicella | Venetien	14.50

ALKOHOLFREI

330	**Weingut Diel** Zero de Diel | Sekt | Riesling | Nahe | Deutschland	9.80
335	**Haardt Hills** Chardonnay | Pfalz | Deutschland	8.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST · Weinpreise pro Flasche à 75 cl, sofern nicht anders angegeben · Jahrgangsänderungen vorbehalten · Zapfengeld CHF 30 pro Flasche