

ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB



MITTAGSKARTE 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Altein Apero 7.5.-

Hausgemachte Focaccia, dazu Oliven & cremige Butter

VORSPEISEN

Pizzabrot 13.-

Olivenöl, Cherrytomaten

Gemischter Salat 12.-

Verschiedene Blattsalate,
Tomaten, Gurken
wahlweise Balsamico 
oder Hausdressing

Fenchel-Orangen-Salat 16.-

mit Nuss-Vinaigrette

Melonenkaltschale 13.-

mit Minze und Schinken-Crostini

Süßkartoffelpommes 10.-

Trüffel-, Zitronen- und Chilimayo

Beef Tartar 100gr 27.-

oder Rote Beete Tartar 21.-

Kartoffelstroh, konfiertes Eigelb

Burrata 25.-

Prosciutto di Parma,
Cantaloupe Melone, Arosa Brot
oder als vegetarische Variante 18.- 

Gazpacho 13.-

tomatisierte Gemüsekaltschale mit
Tomatenconcassé, Gurke, Paprika,
Zwiebel und Croûtons

Für unsere kleine Gäste

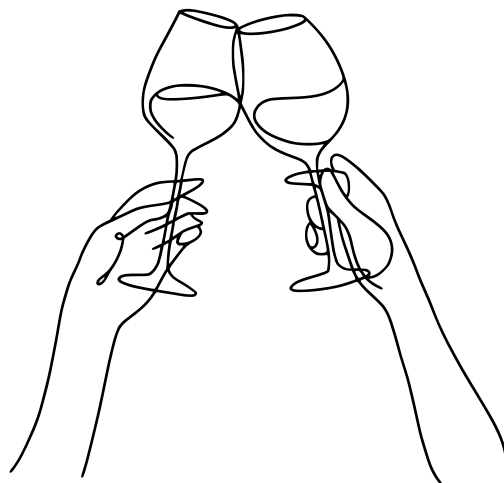
Spaghetti mit Tomatensauce 14.- 

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 14.-

Kinder Lasagne Bolognese/Veggie 14.- 

Portion Pommes Frites 8.- 

Caprese Salat 11.- 



vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei  enthält Schweinefleisch 

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. Service und Steuern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB



LUNCH MENU

12pm until 3pm

Altein Apero 7.5.-

Homemade focaccia, served with olives & creamy butter

STARTERS

Pizzabread 13.-

olive oil, cherry tomatoes

Mixed salad 12.-

Mixed leaf salads,
tomatoes, cucumber
choice of balsamic vinegar 
or house dressing

Fennel-Orange-Salad 16.-

with nut-vinaigrette

Chilled Melon Soup 13.-

with mint and ham crostini

Sweet Potato Fries 10.-

with truffle-, lemon- and chili mayo

Beef Tartar 100gr 27.-

or beetroot Tartar 21.-

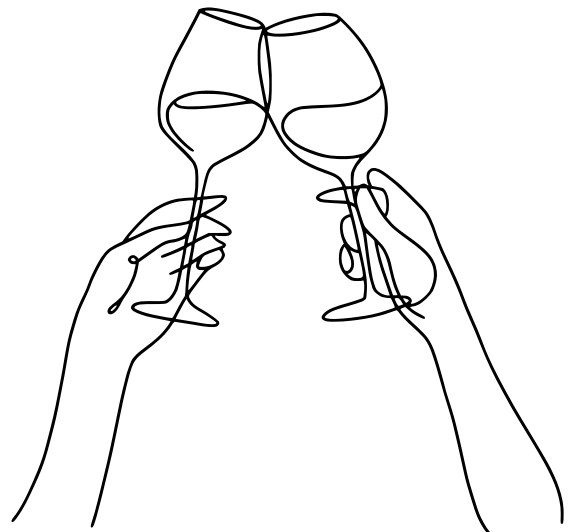
crispy potato strings, confit egg yolk

Burrata 25.-

Prosciutto di Parma,
Cantaloupe Melon, Arosa bread
or as a vegetarian option 18.- 

Gazpacho 13.-

chilled vegetable soup with
tomato concassé, cucumber,
bell pepper, onion and croutons



For our little guests

Spaghetti with tomato sauce 14.- 

Chicken Nuggets with french fries 14.-

Kids Lasagna Bolognese/Veggie 14.- 

Portion French Fries 8.- 

Caprese Salad 11.- 

vegetarian  vegan  laktosefree  glutenfree  contains pork meat 

All prices in Swiss francs (CHF) include service and taxes.

For information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances, please ask our team.

ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB



ABENDMENÜ

18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

ZUM STARTEN

Altein Apero 7.5.-

*Hausgemachte Focaccia,
dazu Oliven & cremige Butter*

Gemischter Salat 12.-

*Verschiedene Blattsalate,
Tomaten, Gurken
wahlweise Balsamico 
oder Hausdressing*

Fenchel-Orangen-Salat 16.-

mit Nuss-Vinaigrette

Melonenkaltschale 13.-

mit Minze und Schinken-Crostini

Süsskartoffelpommes 10.-

Trüffel-, Zitronen- und Chilimayo

Pizzabrot 13.-

Olivenöl, Cherrytomaten

Beef Tartar 100gr 27.-

oder Rote Beete Tartar 21.- 
Kartoffelstroh, konfiertes Eigelb

Burrata 25.-

*Prosciutto di Parma,
Cantaloupe Melone, Arosa Brot
oder als vegetarische Variante 18.-* 

Gazpacho 13.-

*tomatisierte Gemüsekaltschale mit
Tomatenconcassé, Gurke, Paprika,
Zwiebel und Croûtons*

HAUPTSPEISEN

Offene Lasagne 25.-

*“alla Bolognese” 
oder Vegetarisch *

Gnocchi 28.-

*Büffelmozzarella, Cherrytomaten,
Basilikum*

Tages-Ravioli Hausgemacht 27.-

Tagliata vom Rind 45.-

*Kartoffelpüreetartelette,
Cherrytomaten, Caponata*

Fish and Chips 19.-

Erbsenstampf, Sauce Tartare

Dreierlei von der Falafel 25.-

Spinat, Rote Beete, Hummus, Pitabrot

Für unsere kleine Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce 14.- 

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 14.-

Kinder Lasagne Bolognese/Veggie 14.- 

Portion Pommes Frites 8.- 

Caprese Salat 11.- 

vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei  enthält Schweinefleisch 

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. Service und Steuern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB



DINNER MENU 6 PM until 10 PM

STARTERS

Altein Aperio 7.5.-

*homemade focaccia,
served with olives and creamy butter*

Mixed salad 12.-

*Mixed leaf salads,
tomatoes, cucumber
choice of balsamic vinegar
or house dressing*

Fennel-Orange-Salad 16.-

with nut-vinaigrette

Chilled Melon Soup 13.-

with mint and ham crostini

Sweet Potato Fries 10.-

with truffle-, lemon- and chili mayo

Pizzabread 13.-

olive oil, cherry tomatoes

Beef Tartar 100gr 27.-

or beetroot Tartar 21.-
crispy potato strings, confit egg yolk

Burrata 25.-

*Prosciutto di Parma,
Cantaloupe Melon, Arosa bread
or as a vegetarian option 18.-*

Gazpacho 13.-

*chilled vegetable soup with
tomato concassé, cucumber,
bell pepper, onion and croutons*

MAIN COURSES

Deconstructed Lasagna 25.-

*“alla Bolognese”
or Vegetarian*

Gnocchi 28.-

*buffalo mozzarella, cherry tomatoes,
basil*

Homemade Ravioli of the day 27.-

Tagliata from Beef 45.-

*potato purée tartelette,
cherry tomatoes, caponata*

Fish and Chips 19.-

smashed peas, sauce tartare

Falafel trio 25.-

spinach, beetroot, hummus, pita bread

For our little guests

Spaghetti with tomato sauce 14.-

Chicken Nuggets with french fries 14.-

Kids Lasagna Bolognese/Veggie 14.-

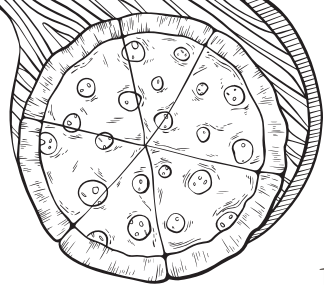
Portion French Fries 8.-

Caprese Salad 11.-

vegetarian vegan lactosefree glutenfree contains pork meat

All prices in Swiss francs (CHF) include service and taxes.

For information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances, please ask our team.



ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB

PIZZAKARTE

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr



Marinara 18.-

Tomate, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita 19.-

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Cotto e Funghi 26.-

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Vegetariana 25.-

Tomate, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Artischocken, Cherry Tomaten, Basilikum Öl

Rustica 29.-

Tomate, Salsiccia, Kartoffeln, Mozzarella, Rosmarin

Tonino 26.-

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven

Calzone 29.-

Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken, Pfeffer, Basilikum

Capricciosa 29.-

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano

Buffalo Love 27.-

Tomate, Büffelmozzarella, Mozzarella, Basilikum

Für unsere kleinen Gäste

Pizza Margherita 14.- 

Pizza Prosciutto 16.-

Pizza Vienna Express 15.-



Scamorza e Pepe 26.-

Tomate, Mozzarella, Scamorza, Walnüsse, Pfeffer

1800 Meter 30.-

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Pecorino picante

Lucifero 28.-

Tomate, Mozzarella, Scamorza, scharfe Salami, Zwiebeln, Oregano

Altein Speciale 33.-

Tomate, Basilikum Pesto, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Cherry Tomaten, Burrata, Basilikum

Albina 26.-

Mozzarella, Gorgonzola, Schinken, Pilze

Fresca 29.-

Mozzarella, Zucchini, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola

Trüffel Lover 33.-

Mozzarella, Pecorino, Prosciutto di Parma, schwarze Trüffelsauce

Delicata 29.-

Mozzarella, Taggiasca Oliven, Burrata, getrocknete Tomaten, Basilikum Pesto

Saporita 30.-

Tomate, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Parmigiano

Extras:

Zwiebel, Knoblauch, Rucola, Pilze, Oliven, Cherry Tomaten, Ei, Paprika, Aubergine, Artischocken, Mozzarella +3.5.-

Schinken, Wienerli, Thunfisch, Salami, Salami scharf, Salsiccia, Parmigiano, Pesto, Ricotta, Zucchini +5.5.-

Prosciutto di Par, Burrata, Bresaola, Steinpilze, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Scamorza, Trüffelsauce +7.5.-

Vegan 

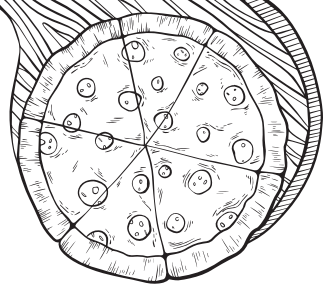
Vegetarisch 

Spicy 

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. Service und Steuern.

Bitte beachten Sie, dass all unsere Pizzen Gluten und Laktose enthalten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die weitere Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.



ALPENSAND

PANORAMIC RESTAURANT & SOCIAL CLUB



PIZZA MENU

12pm until 3pm and 6pm until 10pm

Marinara 18.-

tomato, garlic, oregano, basil

Margherita 19.-

tomato, mozzarella, basil

Cotto e Funghi 26.-

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Vegetariana 25.-

tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, artichokes, cherry tomatoes, basil oil

Rustica 29.-

tomato, salsiccia, potatoes, mozzarella, rosemary

Tonino 26.-

tomato, mozzarella, tuna, onion, olives

Calzone 29.-

mozzarella, ricotta, cooked ham, pepper, basil

Capricciosa 29.-

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano

Buffalo Love 27.-

tomato, buffalo mozzarella, mozzarella, basil

For our little guests

Pizza Margherita 14.- 

Pizza Prosciutto 16.-

Pizza Vienna Express 15.-



Scamorza e Pepe 26.-

tomato, mozzarella, scamorza, walnuts, pepper

1800 Meter 30.-

tomato, mozzarella, bresaola, porcini, arugula, pecorino picante

Lucifero 28.-

tomato, mozzarella, scamorza, spicy salami, onions, oregano

Altein Speciale 33.-

tomato, basil pesto, mozzarella, Prosciutto di Parma, cherry tomatoes, burrata, basil

Albina 26.-

mozzarella, gorgonzola, ham, mushrooms

Fresca 29.-

mozzarella, zucchini, dried tomatoes, buffalo mozzarella, arugula

Truffle Lover 33.-

mozzarella, pecorino, Prosciutto di Parma, black truffle sauce

Delicata 29.-

mozzarella, olives, dried tomatoes, burrata, basil pesto

Saporita 30.-

tomato, mozzarella, salsiccia, porcini, parmigiano

Extras:

onion, garlic, arugula, mushrooms, olives, cherry tomatoes, egg, bell peppers, eggplant, artichokes, mozzarella +3.5.-

ham, wienerli, tuna, salami, spicy salami, salsiccia, parmigiano, pesto, ricotta, zucchetti +5.5.-

parma ham, burrata, bresaola, porcini, gorgonzola, buffalo mozzarella, scamorza, truffle sauce +7.5.-

vegan 

vegetarian 

spicy 

All prices in Swiss francs (CHF) include service and taxes.

Please be aware that all our pizzas contain gluten and lactose.

For information about other ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances, please ask our team.



DESSERTKARTE

1 Kugel Glacè 4.-

*Vanille, Schokolade, Erdbeere
mit Schlagrahm +1.-*

Hausgemachtes Tagessorbet 6.5.-

Affogato 9.-

Vanilleeis mit Espresso

Schokoladen Mousse 14.-

Altein Tiramisu 13.-

*Mascarponecreme, Bisquit,
Kaffee, Amarettolikör*

Crème brûlée 13.-

Tageskuchen 7.-

Käseteller 17.-

mit Trüffelhonig und Feigensenf



Flüssiger Abschluss

Schanfigger Spezialitäten 4cl 8.-

Theo's Rötali
Kingwer

Edle Tropfen von Urs Hecht 2cl 6.5.-

Vieille Pomme Barrique	Kirsch Teresa Barrique
Vieille Prune Barrique	Kirschbrandliqueur
Vieille Williams Barrique	Luzerner Kirschbrand
Veil Apricot Barrique	Kirschbrand Lu Dolleseppler
Merlot Ticino Barrique	

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. Service und Steuern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Inhaltsverzeichnis

1. Kleine Flaschen

Graubünden Wallis Italien Spanien

2. Roséweine

Provence Toskana Sizilien

3. Prosecco / Champagner

4. Weißweine

Graubünden Südtirol Italien Deutschland Kalifornien

5. Rotweine

Graubünden Wallis Italien Sizilien Sardinien Frankreich Spanien
Mallorca Portugal

6. Kellerschätze

Weißweine Roséweine Rotweine Süßweine

KLEINE FLASCHEN

Graubünden

Blanc de Noir, Von Salis, Maienfeld

39.00 CHF (0.5l)

Zarte Beerenaromen mit einer eleganten Note von roten Früchten, cremig und harmonisch.

Rebsorten: Pinot Noir



Maienfelder Pinot Noir

44.00 CHF (0.5l)

Elegant mit Aromen von roten Beeren und einer feinen Würze.

Gut ausbalanciert und samtig.

Rebsorten: Pinot Noir



Schiller Rosé, Grendelmeier Zizers

42.00 CHF (0.5l)

ein lachsfarbener Rosé mit verführerischem Duft nach Wildrosen. Am Gaumen beeindruckt er durch eine lebendige, charmant eingebundene Säure, die in Kombination mit einem Hauch Restsüsse eine saftig-fruchtige Balance schafft – elegant, animierend und mit feinem Schmelz.

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay



Wallis

A(l)titude Rouge

44.00 CHF (0.5l)

Schönes helles Rot, feiner Auftakt, sehr fruchtig, sehr angenehm, kleine rote und schwarze Beeren, Kirschen und Himbeeren, leicht würzig.

Rebsorten: Garanoir, Pinot Noir



Italien

GINI Soave Classico

39.00 CHF (0.5l)

Soave Classico, intensive Aromen von saftigem Kernobst und frischen Himbeeren, wunderbar weich und rund mit einem verführerischen exotischen Hauch.

Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave.



Castellare Chianti Classico

37.00 CHF (0.5l)

Chianti Classico, lebendiges Bouquet mit würzigen Pfeffernoten und Beerenaromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille.

Eleganter, schlanker Körper, geschmeidiger Auftakt.

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo.



Spanien

Real Agrado Rioja Crianza

36.00 CHF (0.5l)

Rioja Crianza, ein kraftvoller Wein mit intensiven Aromen von reifen Beeren und verlockenden Gewürzen, der am Gaumen mit einem reichen Extrakt und samtigem, feinem Gerbstoff glänzt.

Perfekt ausbalanciert mit einer eleganten Säure.

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha



ROSÉWEINE

Toscana

Fuori Misura Rosato San Giusto

59.00 CHF (0.75l) / 8.50 CHF (1dl)

Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren, frisch und lebendig mit einer feinen Kräuternote.

Rebsorten: Sangiovese, Canaiolo, Merlot



Provence

Chateau Minuty Rosé

65.00 CHF (0.75l) / 9.50 CHF (1dl)

Frisch und fruchtig, mit Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten, lebhaft und erfrischend

Rebsorte: Grenache, Syrah



Sizilien

Dolce&Gabbana Rosa Edizione Rosato Sicilia DOC

89.00 CHF (0.75l)

Elegante Aromen von Wildrosen, Erdbeeren und Zitrusfrüchten, frisch und harmonisch.

Rebsorten: Nerello Mascalese, Nocera



Veneto

Buglioni La Sdraio Chiaretto di Bardolino

89.00 CHF (0.75l)

ein ausdrucksstarker Rosato mit zarten Aromen von Walderdbeeren, weissen Blüten und einem Hauch Grapefruit. Am Gaumen frisch und klar, mit feiner Frucht, eleganter Struktur und lebendiger Säure. Ein Rosé mit Charakter und bemerkenswerter Länge – filigran, aber keineswegs leichtgewichtig.

Rebsorten: Corvina, Rondinella



Graubünden

Schiller Rosé, Grendelmeier Zizers

42.00 CHF (0.5l)

ein lachsfarbener Rosé mit verführerischem Duft nach Wildrosen. Am Gaumen beeindruckt er durch eine lebendige, charmant eingebundene Säure, die in Kombination mit einem Hauch Restsüsse eine saftig-fruchtige Balance schafft – elegant, animierend und mit feinem Schmelz.

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich

Whispering Angel Caves Desclan Cotes de Provence

76.00 CHF (0.75l)

Elegante Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten, frisch und lebendig mit einem langen Abgang.

Rebsorte: Grenache, Cinsault, Rolle



Chateau de Selle Rosé, Domaine d'Ott

86.00 CHF (0.75l)

Komplex und elegant mit Aromen von Pfirsich, Erdbeeren und floralen Noten, ausgewogen und harmonisch.

Rebsorte: Grenache, Cinsault

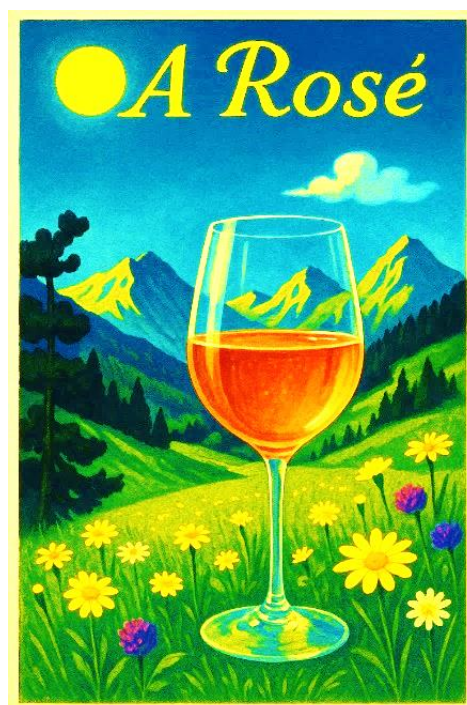


The Pale 2023 - Château D'Esclans

55.00 CHF (0.75l)

Leicht und erfrischend, mit Aromen von Erdbeeren und Zitrusfrüchten, knackig und spritzig.

Rebsorten: Cinsault, Grenache



Prosecco



Prosecco Treviso DOC Extra Dry

54.00 CHF (0.75l) / 8.00 CHF (1dl)

Frisch mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Spritzig mit feiner Perlage.

Rebsorte: Glera



Buglioni IL Vigliacco Brut Rosé

66.00 CHF (0.75l)

Lebhafter Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Frisch und spritzig.

Rebsorte: Molinara



Franciacorta Brut DOCG Cuvée Real

69.00 CHF (0.75l)

Elegante Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Harmonisch und ausgewogen.

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

Champagner



Dehours Champagner Grande Réserve Brut

109.00 CHF (0.75l)

Ein ausdrucksstarker Champagner mit Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und feinen Hefenoten. Am Gaumen frisch und elegant, mit lebendiger Perlage und einem langen, mineralischen Abgang

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

WEISSWEINE

Graubünden

Blanc de Noir, Von Salis, Maienfeld

64.00 CHF (0.75l) / 39.00 CHF (0.5l) / 8.90 CHF (1dl)

Zarte Beerenaromen mit einer eleganten Note von roten Früchten, cremig und harmonisch.

Rebsorten: Pinot Noir



Dus Alvs, Weingut Grendelmeier, Zizers

64.00 CHF (0.75l)

Elegante Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, harmonisch und gut ausbalanciert mit angenehmer Säure.

Rebsorten: Pinot Gris, Sauvignon Blanc



Chardonnay, Weingut Grendelmeier, Zizers

69.00 CHF (0.75l)

Reife Aromen von tropischen Früchten und Vanille, vollmundig und gut strukturiert mit einem langen, cremigen Abgang.

Rebsorten: Chardonnay



Wallis

Petite Arvine, Perles de Soleil, Domaines Claudy Clavien

63.00 CHF (0.75l)

Intensive Fruchtaromen von Grapefruit und Rhabarber, lebhafte Säure und ein langer Abgang.

Rebsorte: Petite Arvine



Südtirol

Pinot Grigio Alto Adige DOC, Tenutae Lageder

62.00 CHF (0.75l)

Frisch und fruchtig mit lebhaften Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten.

Rebsorten: Pinot Grigio



Al Passo del Leone Bianco Alto Adige - Alois Lageder

59.00 CHF (0.75l) / 8.50 CHF (1dl)

Frische Aromen von Apfel, Pfirsich und einer dezenten Würze, ausgewogen und lebendig.

Rebsorten: Müller-Thurgau, Pinot Grigio



Weingut Castelfeder Sauvignon Blanc Raif

69.00 CHF (0.75l)

Intensives Bouquet nach Stachelbeeren, Holunderblüten und reifen Feigen. Im Geschmack zeigt sich der Wein saftig-elegant mit einer angenehmen, mineralischen Säurestruktur.

Rebsorten: Sauvignon Blanc



WEISSWEINE

Italien

Fiano di Avellino Apianum

67.00 CHF (0.75l) / 9.50 CHF (1dl)

Exotische Fruchtaromen, vollmundig mit einer guten Säurestruktur und einem langen Nachhall.

Rebsorten: Fiano



Marangona Lugana DOC

64.00 CHF (0.75l)

Noten von Pfirsich, Blutorange, Limone, Wiesenblumen und Mandeln.

Feine Säure und der rauchige Unterton von Feuerstein runden das Trinkvergnügen ab.

Rebsorten: Trebbiano di Lugana



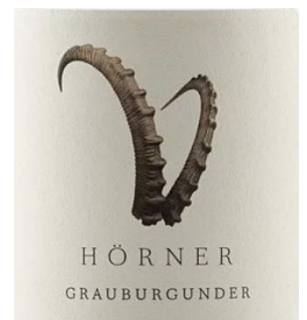
Deutschland

Weingut Hörner Grauburgunder Steinbock, Pfalz Q.b.A.

59.00 CHF (0.75l)

Frische Aromen von Birnen und Äpfeln, elegant und gut ausbalanciert mit einer lebhaften Säure.

Rebsorten: Grauburgunder



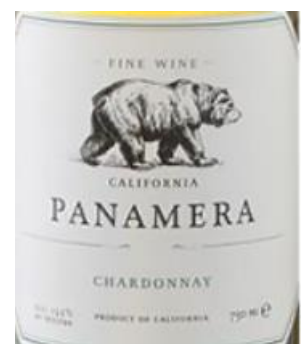
Kalifornien

Panamera Chardonnay 2022, Napa Valley

61.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von Vanille, Butter und tropischen Früchten, vollmundig mit einem langen, cremigen Abgang.

Rebsorten: Chardonnay



ROTWEINE

Graubünden

Maienfelder Pinot Noir

68.00 CHF (0.75l) / 44.00 CHF (0.5l) / 9.50 CHF (1dl)

Elegant mit Aromen von roten Beeren und einer feinen Würze.

Gut ausbalanciert und samtig.

Rebsorten: Pinot Noir



Il Rubin Pinot Noir, Weingut Grendelmeier, Zizers

88.00 CHF (0.75l)

Pinot Noir Barrique, ein tief rubinroter Wein mit eleganter Struktur und viel Charakter. In der Nase zeigen sich reife Kirschen, feine Röstaromen und ein Hauch Vanille. Am Gaumen harmonisch, dicht und langanhaltend – getragen von feinem Tannin und präziser Balance. Ausbau in französischen Barriques, ein Drittel davon Neuholz, mit minimaler Filtration.

Rebsorten: Pinot Noir



Il Blau, Weingut Grendelmeier, Zizers

180.00 CHF (1.5l Magnum)

eine rotviolette, kraftvolle Cuvée mit intensivem Duft nach dunklen Waldbeeren, frischem Tabak und feiner Würze. Am Gaumen dicht, strukturiert und ausdrucksstark, mit samtigem Tannin und langem, würzigem Nachhall. 12 Monate im französischen Barrique gereift, minimal filtriert – ein Wein mit Tiefe und Charakter.

Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon



Wallis

A(l)itude Rouge

44.00 CHF (0.5l)

Schönes helles Rot, feiner Auftakt, sehr fruchtig, sehr angenehm, kleine rote und schwarze Beeren, Kirschen und Himbeeren, leicht würzig.

Rebsorten: Garanoir, Pinot Noir



Diolinoir, Domaines Claudy Clavien

69.00 CHF (0.75l)

Intensive Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, kraftvoll und komplex.

Rebsorte: Diolinoir



Humagne Rouge, Domaines Claudy Clavien

76.00 CHF (0.75l)

Würzige Aromen von roten Früchten und Kräutern, vollmundig und ausgewogen, mit einem langen Nachhall.

Rebsorte: Humagne Rouge



ROTWEINE

Italien

Haurio Chianti di Colli Senesi

59.00 CHF (0.75l) / 8.50 CHF (1dl)

FrISChe Kirschen und rote Beeren mit leichter Würze. Gut ausbalanciert mit feinen Tanninen.

Rebsorte: Sangiovese



Sassorosso Toscana Rosso IGT

59.00 CHF (0.75l) / 8.50 CHF (1dl)

Fruchtige Aromen von Kirschen und Beeren, weich und harmonisch. Ideal zu italienischen Gerichten.

Rebsorten: Sangiovese, Merlot



Centino Primitivo Salento IGT

62.00 CHF (0.75l) / 8.90 CHF (1dl)

Reife Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Samtig mit weichen Tanninen.

Rebsorte: Primitivo



Purosangue Terenzi

68.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen, kraftvoll und strukturiert.

Rebsorte: Sangiovese



Barbera d'Alba

65.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von Kirschen und Pflaumen. Gut strukturiert mit frischer Säure.

Rebsorte: Barbera



Sizilien

Contesa dei Venti

78.00 CHF (0.75l)

Intensiv mit Aromen von dunklen Kirschen und einem Hauch von Pfeffer.

Rebsorte: Nero d'Avola



Sardinien

Roccalmar Carignano del Sulcis

72.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von Waldbeeren und Gewürzen. Kräftig und saftig, mit robustem Tannin.

Rebsorte: Merlot, Carignano



ROTWEINE

Frankreich

Julienas Vignes Centenaires

73.00 CHF (0.75l)

Elegante Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Samtig und ausgewogen.

Rebsorte: Gamay



Spanien

Mallorca

Sincronia Red DO Pla I Llevant - Mesquida Mora

72.00 CHF (0.75l)

Vielschichtiger Wein mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen.

Kraftvoll und gut strukturiert.

Rebsorte: Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah



Lopez Cristobal Crianza DO Ribiera del Duero

74.00 CHF (0.75l)

Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase reife, dunkle Früchte, Zedernholz, feine Röstnoten und etwas Minze. Am Gaumen sehr zugänglich mit viel Schmelz und saftigen Tanninen.

Reich an Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen, Heidelbeeren und Vanille, mit herrlichen

Barriquenoten und sehr langem, eleganten Finish. *Rebsorte: Tempranillo*



Portugal

Carlos Reynolds Tinto

64.00 CHF (0.75l)

Kraftvoll mit intensiven Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen.

Vollmundig und samtig.

Rebsorte: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês, Tour Nacional



Kellerschätze

nur noch in geringer Anzahl vorrätig

Weissweine

Schweiz

ÉO Blanc

89.00 CHF (0.75l)

Ein frischer, eleganter Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Am Gaumen lebendig und harmonisch, mit feiner Mineralität.

Rebsorte: Chardonnay



Païen, Larmes de terroir, Domaines Claudy Clavier

66.00 CHF (0.75l)

Komplexe Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen, gut strukturiert und mineralisch.

Rebsorte: Païen



Italien

Roero Arneis 'Cecù d'la Biunda' Monchiero Carbone

54.00 CH (0.75l)

Blumige Noten und Aromen von reifen Äpfeln und Mandeln, frisch und ausgewogen.

Rebsorte: Arneis



Österreich

Riesling Heiligenstein Bründlmayer Kamptal

79.00 CHF (0.75l)

Ein eleganter Riesling mit Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Am Gaumen frisch und mineralisch, mit lebendiger Säure und einem langen Abgang.

Rebsorte: Riesling



Frankreich

Chablis Reserve de Vaudon AC

72.00 CHF (0.75l)

Klares und reines Aroma von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, elegant mineralisch und frisch.

Rebsorte: Chardonnay



Bebenheim Gewürztraminer

62.00 CHF (0.75l)

Intensives Bouquet von exotischen Früchten und Rosen, vollmundig und aromatisch mit einer dezenten Würze.

Rebsorte: Gewürztraminer



Rotweine

Schweiz Graubünden

Schloss Salenegg Mayenfelder Blauburgunder

79.00 CHF (0.75l)

Ein eleganter Blauburgunder mit Aromen von roten Beeren und feiner Würze. Harmonisch am Gaumen, mit sanften Tanninen und einem mineralischen Abgang.

Rebsorte: Blauburgunder



Tessin

Quattromani

124.00 CHF (0.75l)

Komplexe Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, kraftvoll und gut strukturiert.

Rebsorten: Merlot, Sangiovese



Italien

Brunello di Montalcino Castello Banfi

99.00 CHF (0.75l)

Vielschichtige Aromen von reifen Früchten und Gewürzen, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.

Rebsorte: Sangiovese



Italien

Amarone Classico DOCG/b il Lussurioso

99.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, vollmundig und komplex mit einem langen Abgang.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara



Südafrika

The Chocolate Block

89.00 CHF (0.75l)

Intensive Aromen von dunklen Beeren und Schokolade, vollmundig und komplex.

Rebsorten: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon



Österreich

Schwarz ROT Zweigelt

134.00 CHF (0.75l)

Komplexe Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, kraftvoll und gut strukturiert.

Rebsorte: Zweigelt



Süssweine

Ungarn

Oremus 5 Puttonyos

109.00 CHF (0.5l)

Ein hochkarätiger ungarischer Süsswein mit intensiven Aromen von getrockneten Früchten, Honig und Karamell. Süß und vollmundig am Gaumen, mit einer feinen Säure, die für Balance sorgt. Perfekt zu Desserts und Blauschimmelkäse.

Rebsorten: Furmint, Hárslevel, Muscat



Österreich

Beerenauslese Exquisit Nittsau

59.00 CHF (0.375l)

Ein edler Süsswein mit Aromen von exotischen Früchten wie Mango und Ananas, begleitet von Honignoten. Süß, aber gut ausbalanciert durch eine lebendige Säure, die ihm Frische verleiht.

Rebsorten: Welschriesling, Sauvignon Blanc

