



## Willkommen in unseren Restaurants.

Die Gründe für einen Besuch in Crusch Alba und Alvetern sind vielfältig. Ob für einen kurzen Zwischenstopp bei einer Wanderung in den Bergen, für einen erholsamen Urlaub in der Natur oder für einen besonderen Anlass im Kreise der Familie oder des Unternehmens, in jeder Situation zeigen wir uns von unserer besten Seite.

Als unser Gast versichern wir Dir, dass alle unsere Gerichte mit Sorgfalt zubereitet werden, nur Zutaten aus naturnahen Quellen verwendet und nach ethisch verantwortungsvollen Grundsätzen verarbeitet werden, ohne dabei Allergien und Unverträglichkeiten aus den Augen zu verlieren. Deshalb findest Du bei uns immer die Herkunft der Rohstoffe und das Vorhandensein von Allergenen angegeben.

Egal, ob du ein Tourist auf der Durchreise bist oder einer unserer Gäste, Du kannst sicher sein, dass wir immer den besten Weg finden werden, um Deine Bedürfnisse zu befriedigen. Wir wünschen Dir einen angenehmen Aufenthalt.

Dein Team Crusch Alba und Alvetern.

\*\*\*

## Welcome to our restaurants.

The reasons for spending time at Crusch Alba and Alvetern are many and various. Whether it is for a short break during a walk in the mountains, for a relaxing holiday surrounded by nature or even for a special celebration with family or business, we always show our best side in every situation.

As our guest, we guarantee that any of our dishes are prepared with care, using only ingredients from sources that are in harmony with nature and processed according to ethically responsible principles, without forgetting an attention to allergies and intolerances. That is the reason why you will always find the origin of our ingredients and the presence of any allergens indicated.

No matter whether you are a visitor passing through or one of our guests, you can be sure that we will always find the best way to take care of your needs. We wish you a pleasant stay.

Your Team Crusch Alba and Alvetern.

\*\*\*

## Benvenuto nei nostri ristoranti.

I motivi per trascorrere del tempo presso Crusch Alba ed Alvetern sono molteplici e svariati. Che sia per una sosta veloce durante una passeggiata tra le montagne, per una vacanza rilassante immerso nella natura o ancora per un'occasione speciale da passare in famiglia o per lavoro, in ogni situazione mostriamo sempre il nostro lato migliore.

Come nostro ospite ti assicuriamo che qualsiasi nostro piatto è preparato con cura, utilizzando solo ingredienti provenienti da fonti in armonia con la natura e lavorati secondo dei principi eticamente responsabili, senza dimenticare un occhio di riguardo per allergie e intolleranze. Per questo troverai sempre indicate la provenienza delle nostre materie prime e la presenza di eventuali allergeni.

Che tu sia un turista di passaggio o uno dei nostri ospiti, puoi stare certo che troveremo sempre il modo migliore per prenderci cura delle tue esigenze. Ti auguriamo un piacevole soggiorno.

Il tuo Team Crusch Alba e Alvetern.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Hotel Crusch Alba S-charl AG \* CH – 7550 Scuol \* +41 (0)81 864 14 05  
www.cruschalba.ch \* info(at)cruschalba.ch



## SCHOPPAS SUPPEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Tagessuppe</b>  | <b>9.50</b>  |
| <b>Bündner Gerstensuppe</b><br>Berggerste, Bündnerfleisch-Streifen             | <b>13.50</b> |
| <b>Crusch-Alba Rinderbouillon</b><br>mit Flädli oder hausgemachten Leberknödel | <b>10.50</b> |
| <b>Suppentopf alle verfügbaren Suppen</b><br>Klein (2 - 3 Portionen)           | <b>18.50</b> |
| Gross (4 - 5 Portionen)  | <b>35.00</b> |

## PRÜMS PLATS VORSPEISEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Crusch-Alba Salat (V, G, L)</b><br>Diverse saisonale Blattsalate, hausgemachte Vinaigrette  | <b>10.50</b> |
| <b>Saisonaler Blattsalat (V, L) mit gegrilltem Ziegenkäse</b><br>und hausgemachter Vinaigrette | <b>18.00</b> |
| <b>Fitnesssteller mit Pouletstreifen (G, L)</b><br>mit hausgemachter Vinaigrette               | <b>20.00</b> |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## PLATS PRINCIPALS

### HAUPTGERICHTE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Spaghetti (V, L)</b><br>Tomatensauce oder Aglio & Olio  | <b>16.50</b> |
| <b>Capuns</b><br>Bündnerfleisch, Bergkäse <i>auch vegetarisch erhältlich</i>   | <b>23.50</b> |
| <b>Tagliatelle an Pilzrahmsauce (V)</b><br>frische Eierschwämme, Butternudeln, Rahm, Thymian   | <b>26.50</b> |
| <b>Rösti mit Spiegelei und Speck (G, L)</b><br>Kartoffel, Schweizer Freiland Ei, geräucherter Bauernspeck  | <b>21.50</b> |
| <b>Hirschragout</b><br>hausgemachten Spätzli, Rotkraut   | <b>38.00</b> |
| <b>Crusch Alba Hirsch-Burger (L)</b><br>2 Hirschpatties, Alpkäse, Tomate, karamellisierte Zwiebel, Rauke, Pommes frites, Cocktailsauce, Brioche Burger Bun hausgemacht | <b>32.00</b> |
| <b>Wienerschnitzel (L)</b><br>Kalbfleisch aus der Region, Pommes frites und Zitrone  | <b>39.50</b> |
| <b>Geschmorte Engadiner Rindsbacken (G)</b><br>Kartoffelpüree, Hagenbutten-Jus, Saisongemüse   | <b>45.00</b> |
| <b>Tomahawk-Steak von der Alpsau (G)</b><br>Ofenkartoffel, Schnittlauch-Sauerrahm Dip, Pfeffer-Sauce   | <b>36.50</b> |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## NOS DESSERTS

### DESSERTS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tagesdessert</b>                                   | <b>6.50</b>  |
| <b>Brownies (V)</b>                                   | <b>6.50</b>  |
| mit Eis   | <b>9.50</b>  |
| <b>Hausgemachter Fruchtekuchen diverse Sorten (V)</b> | <b>7.50</b>  |
| <b>Hausgemachter Crusch Alba Cheesecake (V)</b>       | <b>8.50</b>  |
| <b>Hausgemachte Engadiner Nusstorte (V)</b>           | <b>9.50</b>  |
| <b>Gerührter Eiskaffee (G, V)</b>                     | <b>10.50</b> |
| <b>Hausgemachter Apfelstrudel (V)</b>                 | <b>11.00</b> |
| mit warmer Vanillesauce                               |              |
| <b>Tiramisu im Glas (V)</b>                           | <b>7.50</b>  |
| <b>Glace pro Kugel</b>                                | <b>3.00</b>  |
| <i>Erdbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee (G, V)</i>   |              |
| <i>Mango, Zitrone (G, VV, L)</i>                      |              |
| mit Rahm  | <b>1.00</b>  |

#### **Herkunft**

Schwein / Kalb / Poulet / Rind / Hirsch

**Schweiz und EU**

G = Glutenfrei    L = Laktosefrei    V = Vegetarisch    VV = Vegan

*Liebe Gäste, weitere Informationen über Zutaten in unsren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unsren ServicemitarbeiterInnen.*

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## KALTE GETRÄNKE

### MINERAL / SOFTGETRÄNKE

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Wasser S-charl</b>                                    | 50cl <b>3.50</b> / 1l <b>6.00</b>   |
| <b>Wasser nature Allegra</b>                             | 50cl <b>6.00</b> / 77cl <b>8.00</b> |
| <b>Wasser mit Kohlensäure / Passuger</b>                 | 50cl <b>6.50</b> / 77cl <b>9.00</b> |
| <b>Coca-Cola/Zero, Rivella rot/blau, Shorley, Eistee</b> | 33cl <b>5.00</b> / 50cl <b>7.50</b> |
| <b>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer</b>                  | 20cl <b>5.00</b>                    |
| <b>Johannisbeerschorle</b>                               | 50cl <b>7.50</b>                    |
| <b>Orangensaft / Apfelsaft</b>                           | 30cl <b>5.50</b>                    |
| <b>Gazosa Arancia / Limone</b>                           | 33cl <b>5.50</b>                    |
| <b>Möhl Saft vom Fass alkoholfrei/mit Alkohol</b>        | 50cl <b>6.00</b>                    |
| <b>San Bitter / Crodino</b>                              | 20cl <b>5.50</b>                    |
| <b>Himbeer- &amp; Holunderblütensirup</b>                | 50cl <b>4.00</b> / 1l <b>6.50</b>   |

### BIER

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Helles vom Fass (Stange / Kübel)</b> | 30cl <b>5.50</b> / 50cl <b>8.50</b> |
| <b>Panaché (Stange / Kübel)</b>         | 30cl <b>5.50</b> / 50cl <b>8.50</b> |
| <b>Franziskaner Weissbier</b>           | 50cl <b>8.50</b>                    |
| <b>Bernina &amp; Palü</b>               | 32cl <b>6.50</b>                    |
| <b>Tschliner naturtrüb</b>              | 33cl <b>6.50</b>                    |

### ALKOHOLFREIES BIER

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Appenzeller alkoholfrei</b>            | 33cl <b>6.00</b> |
| <b>Franziskaner Weissbier alkoholfrei</b> | 33cl <b>6.50</b> |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## WARME GETRÄNKE

KAFFEE & CO.  
*Badilatti Zuoz*

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>Espresso, Café crème</b>       | <b>5.00</b>  |
| <b>Milchkaffee, Cappuccino</b>    | <b>5.50</b>  |
| <b>Latte Macchiato</b>            | <b>6.50</b>  |
| <b>Doppelter Espresso</b>         | <b>6.50</b>  |
| <b>Kaffee Haag</b>                | <b>5.00</b>  |
| <b>Kaffee Corretto</b>            | <b>7.50</b>  |
| <b>Irish Coffee</b>               | <b>10.50</b> |
| <b>Heisse &amp; Kalte Milch</b>   | <b>4.50</b>  |
| <b>Heisse &amp; Kalte Ovo</b>     | <b>5.50</b>  |
| <b>Heisse &amp; Kalte Schoggi</b> | <b>5.50</b>  |
| <b>Punsch Orange &amp; Apfel</b>  | <b>6.00</b>  |

TEE  
*Glattfelder St. Moritz*

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Edelweiss</b> (Pfeffer-, Orangen- und Apfelminze, Zitronenmelisse, Edelweiss)   | <b>5.50</b> |
| <b>Trais Fluors</b> (Pfeffer-, Orangenminze, Salbei, Lavendel, 3 Blumen)           | <b>5.50</b> |
| <b>Pfefferminze</b> (Reine Pfefferminze)   | <b>5.00</b> |
| <b>Verveine</b> (Reine Verveine)   | <b>5.00</b> |
| <b>Arventee</b> (Bergkräuter, Holunderbeeren und Arvenholz)                        | <b>5.50</b> |
| <b>Ceylon</b> (FOP Superior, würziger hocharomatischer Schwarztee mit Zitrusnoten) | <b>5.00</b> |
| <b>English Breakfast</b> (Aromatische broken Tees, klassisch kräftig eher bitter)  | <b>5.00</b> |
| <b>Grüntee Japan Sencha</b> (Angenehm herber Geschmack)                            | <b>5.00</b> |
| <b>Waldbeer</b> (mit Stücken von Brombeeren, Erdbeeren, Hagebutten und Apfel)      | <b>5.50</b> |
| <b>Ingwer-Zitrone</b> (Ingwer, Zitronengras, Zitronenpfeffer, Süssholz)            | <b>5.50</b> |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

**Bianco di Merlot Ticino DOC, Chiar di Luna Vini & Angelo Delea 2022** **43.50**

Ein frischer, leichter hellgelber Sommerwein mit einem Bukett von Apfel, Zitrone, Stachelbeere, Lindenblüte und etwas buttrigen Aromen. Im Gaumen ist er leicht spritzig und etwas süsslich, sehr frisch, eher schlank sowie von mittlerer Fülle und wiederholt hier seine Kernobst-, Zitrus und pflanzlichen Noten, ergänzt von einer Spur Mineralien.

Traubensorte: Merlot

**Ballenz Weiss, Weingut Karin & Roland Lenz Thurgau 2021/22** **46.00**

Intensiv aromatische und fruchtbetonte Nase mit dezenten Röstaromen. Der Sauvignon Blanc ist ausgeprägt wahrnehmbar. Im Auftakt frische, spritzige Säure, füllig am Gaumen mit intensiven Fruchtaromen. Schöner Abgang mit aromatischem Nachhall.

Traubensorten: Sauvignon Blanc, Seyval blanc, Müller-Thurgau

**Cuvée Blanc Lampert AOC Maienfeld 2022** **50.50**

Hervorragend als Apérowein, zu frischen Spargeln, Fisch und Meeresfrüchten. Geniessen Sie diesen Wein zu einem Zandergericht auf Quarkpizzockels mit Spargeln und Spinat.

Traubensorten: Riesling-Silvaner, Chardonnay und Sauvignon blanc

**Thürer Pinot Blanc VdP Malans 2022/23** **59.00**

Der Pinot Blanc – der Geheimnisvolle – besitzt eine goldgelbe Farbe. In der Nase erinnert er an Zitrusfrüchte, Äpfel und an weisse Blüten. Durch den Barrique Ausbau nimmt man eine leichte Rauchnote wahr. Im Gaumen entwickelt er eine elegante Säure und eine feine Tannin – Struktur verleiht diesem Wein einen langen Abgang..

Servieren Sie diesen Pinot Blanc zu Raclette und Capuns.

Traubensorte: Pinot Blanc (Im Barrique ausgebaut)

**Chardonnay Magdalena DOC, Nicolussi-Leck Südtirol 2019/20** **71.00**

Der Chardonnay «Magdalena» gedeiht auf 350-400 m ü.d.M. an einem Westhang auf Schotter, Lehmböden und Porphy Grundgestein. Diese sehr warmen Bedingungen ermöglichen es, einen ausdrucksstarken Chardonnay zu produzieren. Der intensive Duftfächer von Buttergebäck, Apfelkompott, Banane und Butterblumen vereint sich zu einer reiffruchtigen Komposition mit Düften nach Backstube. Bereits beim ersten Schluck zeigt sich der charaktervolle Südtiroler Chardonnay. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und cremig zugleich mit einer animierenden Säure und dichtem Extrakt. Aromen die an Mandarine, Rhabarber, Granny Smith und Pfirsich erinnern, gesellen sich zu edlen Röstaromen.

Traubensorte: Chardonnay

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



**Bianco Rovere DOC, Brivio Ticino 2021** **79.00**

Die reiche Nase besticht zuerst durch Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Nach einiger Belüftung erscheinen die fruchtigen und blumigen Noten wie Banane, Dörrbirne, Jasmin und Magnolie. Im Mund folgt dann die Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge. Ein superber Schweizer Weisswein!

Traubensorte: Bianco di Merlot

I T A L I E N

**Masso Antico Fiano Salento IGT Appassimento, Cantine di Ora Apulien 2020** **38.00**

Strohgelbe Farbe, Im Bouquet fruchtige und feine Aromen von Zitrusfrüchten sowie exotische Noten, der Gaumen ist frisch, harmonisch mit einem angenehmen Abgang.

Spezielles: Vinifikation teilweise im Barrique während 3 Monate.

Traubensorte: Fiano

**Benedè Catarratto IGT, Alessandro di Camporeale Sizilien 2021** **38.50**

Überzeugend und verführerisch mit Duftnoten nach frischen Früchten; sehr süffiger und traditioneller Wein; ein exzellentes Produkt der Catarratto-Traube, die seit Urzeiten auf dieser Insel angebaut wird.

angenehme und duftende Nuancen von Mandeln, Aprikosen, weißen Pfirsichen, Orangenblüten und Mimosen bilden ein raffiniertes und einladendes Bouquet.

Frische, Weichheit und Eleganz sind die Hauptcharakteristika dieses körperreichen und komplexen Weins, besonders lebhaft und langhaltig im Abgang.

Traubensorte: Catarratto

**Alpi Retiche bianco IGT, Nino Negri Valtellina 2020/21** **40.00**

Im Glas zeigt der Bianco Alpi Retiche aus dem Hause Nino Negri eine brillant schimmernde kupfergoldene Farbe.

Im Glas präsentiert dieser Weißwein von Nino Negri Aromen von Schwarzkirschen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen und Zwetschgen, ergänzt um weitere fruchtige Nuancen. Dieser italienische Wein begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Er wurde mit lediglich 7 Gramm Restzucker auf die Flasche gebracht. Hier handelt es sich um einen echten Qualitätswein, der sich klar von einfacheren Qualitäten abhebt und so verzückt dieser Italiener natürlich bei aller Trockenheit mit feinsten Balance. Geschmack braucht nicht zwangsläufig Zucker. Auf der Zunge zeichnet sich dieser leichtfüßige Weißwein durch eine ungemein samtige und knackige Textur aus.

Durch seine präsenste Fruchtsäure präsentiert sich der Bianco Alpi Retiche am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig. Im Abgang begeistert dieser lagerfähige Weißwein aus der Weinbauregion Lombardei schließlich mit schöner Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an Pflaume und Aprikose.

Traubensorte: Nebbiolo bianco

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST





**Pinot Grigio attimo DOC, Casa Paladin Veneto 2021/22** **42.00**

Die strohgelbe Farbe mit kupferfarbigen Reflexen erinnert an die Schalenfarbe von Pinot Grigio. Im Glas zeigt sich eine feine und elegante Aromatik nach Pfirsich und Melone. Im Gaumen dominiert eine frische Fruchtaromatik.

Traubensorte: Pinot Grigio

**Con Vento IGT, Tenuta del Terriccio Toscana 2020/21** **43.50**

Die aromatische Assemblage aus Sauvignon Blanc und Viognier offenbart ein charaktervolles und duftiges Bouquet, das an Dörraprikosen, reife, saftige Pfirsiche, gelbe, exotische Früchte wie Mango erinnert. Begleitend schwingen florale Noten von Akazie und Freesie mit, ebenso wie Heublume, weisser Pfeffer und Estragon. Am Gaumen zeigt der weisse Toskaner sich frisch und anregend mit einer feinen, salzigen Ader. Zart herbe Aromen von Grapefruit, Limettenzeste und wiederum helles Steinobst sowie Mandeln kleiden den Gaumen aus. Der Name dieser Cuvée ist ein Wortspiel, das einerseits «Convent», was auf Italienisch Kloster bedeutet, und andererseits «mit dem Wind» bedeutet. Die goldgelben Ähren, die das Etikett zieren und sehr typisch für die Toskana sind, wiegen sich im Wind.

Traubensorten: Sauvignon Blanc und Viognier

**Arneis delle Langhe DOC, Rocche Costamagna 2021** **48.00**

Mittelkräftige, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frischer, blumiger Duft mit einer feinen Honig-Mandel-Note und der Würze von Zitronenmelisse. Am Gaumen recht kräftig, mit ausgeprägt fruchtigem Geschmack, der an reife Pfirsiche erinnert. Die Säure ist angenehm und er endet mit guter Länge. Passt zu: Italienische Antipasti, Apérogebäck, Spargelspezialitäten.

Traubensorte: Arneis

**Roero Arneis DOCG, Tenuta Laramè cantine Povero Piemonte 2022** **48.00**

In der Nase ein einladender, frischer Duft nach Limetten und Minze, gepaart mit dem Aroma einer blühenden Sommerwiese. Am Gaumen präsentiert sich der Wein spritzig mit zitronischen Noten, die an Bergamotte erinnern, untermalt von weissem Weinbergpfirsich. Die erfrischende, herbe Säure macht den Wein lebendig und garantiert grossen Trinkgenuss.

Traubensorte: Arneis

## FRANKREICH

**Sancerre - Les Panseillots AC, S. Fargette & G. Guillerault 2020/21** **62.50**

Zitronenmelisse, Orangenblüte, eine Spur von Feuerstein, Limette und weisser Pfirsich sind die Geruchsmerkmale dieses knackigen, rassigen, würzig-herben Weins. Im Geschmack kommen die intensiven Aromen von Passionsfrucht und Grapefruit mit einem Hauch Akazienhonig hinzu. Unterstützt von einer spürbaren Mineralität, bleibt er angenehm lang am Gaumen haften und besticht durch seine grossartige Frische.

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



## ROSÉ

ITALIEN

**Chiaretto Valtesesi St'Emiliano DOC, Vini Pratello Lombardei 2021** **48.00**

Der unverwechselbare Duft von Mandelblüten, Banane, Birne sowie Apfel umschmeichelt die Nase. Ein harmonischer, milder und fülliger Rosé vom idyllischen Gardasee.

Traubensorten: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

## ROTWEINE

SCHWEIZ

**Gudo Rosso del Ticino DOC, Vini Angelo Delea 2021** **45.00**

Der Gudo wird aus entrappten und gemahlenden Trauben gekeltert, mit langer Mazeration in Stahltanks. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, sein Bouquet ist intensiv, anhaltend, fein mit leicht würzigen Noten. Der Geschmack ist trocken, charaktervoll, anhaltend, fein, wenig. Er zeichnet sich durch seine Rundung und Weichheit aus. Traubensorte: Merlot, Caberner Franc, Caberner Sauvignon.

**Malanser Thürer Weine Selection 2020** **49.00**

Dieser Pinot Noir - der Freche - besticht durch seine purpurrote Farbe. Dank der schonenden Kelterung ist ein fruchtiger, lieblicher Blauburgunder entstanden. In der Nase ist eine feine Himbeer- und Brombeeraromatik spürbar. Er passt hervorragend zu Capuns, Krustentieren oder italienischen Gerichten.

Traubensorte: Pinot Noir

**1844 Ballenz Ostschweizer Landwein, Roland & Karin Lenz Thurgau 2021** **48.00**

Das neue Mitglied der Familie Lenz präsentiert sich in seiner Cuvée aus der traditionellen Sorte Pinot Noir sowie verschiedenen PIWI Sorten sehr duftig und fruchtig. Das Bouquet verbreitet mit seinen Aromen von Heidelbeere, Kirsche und Veilchen gute Laune. Am Gaumen zeigt er sich trinkanimierend und frisch mit grosser Saftigkeit, weichen Tanninen und jugendlicher Zartheit. Der Ballenz begeistert – am besten leicht gekühlt – als Solist, zum Apéro riche, zu Tapas oder auch zu einem Fleischplättli.

Traubensorten: Maréchal Foch, Léon Millot, Pinot noir. Bio/biodynamisch zertifiziert.

**Ancora, VdP Suisse Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle 2020** **49.00**

Das Bouquet hat Aromen von schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeere) und Gewürzen (Nelken), holzige Note.

Im Gaumen sanft, mit einem lieblichen Abgang

Spezielles: Traditionelle Vinifikation, zuerst Gärung im Stahltank, danach 12 Monate Ausbau in 2000 Liter Holzfässer (Eiche).

Traubensorten: Galotta und Merlot

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



**Pinot Noir Classic, Lampert Maienfeld 2021 50.00**

Ein mittelschlanker, typischer Blauburgunder mit feiner Rauch- und Fruchtnote in der Nase und lebendigem Auftakt im Gaumen, sehr abgerundet und geschmeidig, schmeckt leicht gekühlt getrunken am besten.

Traubensorte: Pinot Noir

**Malanser Thürer Weine Barrique 2019/20 85.00**

Der Pinot Noir Barrique - der Rowdy - gedeiht an bester Lage in Maienfeld. Der Wein lagert 12 Monate in ausgesuchten neuen und gebrauchten 225 Liter Barriques aus Französischer Eiche. Er besitzt eine edle Holznote und ist sehr gehaltvoll im Gaumen. Der Pinot Noir Barrique passt hervorragend zu rotem Fleisch und exquisiten Mahlzeiten sowie Lamm, Bündner Spezialitäten und Wild.

Traubensorte: Pinot Noir

**Merlot Riflessi d'Epoca DOC, Brivio Ticino 2020 99.00**

In der Nase präsentiert sich dieser Merlot zunächst betont würzig und von den Röstaromen des Holzausbaus dominiert. Später entfalten sich Düfte von zarter Rose und Lilie, von Cassis, Pflaume und Brombeere, Kokos, Kakao und schwarzen Oliven. Tannine und Säure sind optimal ausgewogen, der Körper kraftvoll. Am Gaumen ist er ausgeprägt fleischig mit wunderbarem Aromenreichtum. Er wirkt straff, fest und endet in einem langen, saftigen Finale. 2020: 92/100 Falstaff-Punkte (02/2023).

Traubensorte: Merlot

**Malanser Pinot Noir Grand Cru AOC, Giani Boner Graubünden 2017 102.00**

Tiefes Purpur-, fast Kirschrot. Intensive, dichte Frucht- sowie dezente Gewürz- und Röstaromen. Wuchtig und voluminös wirkend, präsentiert sich der Wein ideal ausgewogen zwischen Körper, Säure, Alkohol und Tanninen. Den Gaumen öffnend, endet er mit einem langen, harmonischen Finale.

Traubensorte: Pinot Noir

ITALIEN

**Rosso di Valtellina DOC, Mateo Bandello und Luca Faccinelli Valtellina 2019/20 42.00**

Das helle rubinrot dieses Weins widerspiegelt die Farbe einer traditionellen Nebbiolo-Kelterung. Im Duft dominieren Waldbeeren. Die Frische des Weins vermag ebenso zu überzeugen, wie die Harmonie in der sich der Rosso di Valtellina zurzeit präsentiert. Die Feingliedrigkeit des Weins sowie die erstaunliche Länge passen vorzüglich zu den traditionellen Gerichten des Veltlins.

Traubensorte: Nebbiolo

**Yantra IGT Toscana rosso, Tenuta dei Sette Cieli 2020 42.00**

Intensive Nase mit Düften nach reifen Waldbeeren, Dörrpflaumen und Mocca. Diese vereinen sich mit dezenten Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein kraftvoller, mundfüllender Wein mit viel Schmelz, kerniger Textur und gut eingebundener Säure. Seine würzigen Aromen klingen noch lange nach.

Traubensorte: Cabernet Sauvignon und Merlot

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



**Cabane Rosso DOC Langhe Rosso, Cantine Povero Piemont 2019** **44.00**

Sein Duft ist getragen von blumigen Noten wie Veilchen, Rose und Flieder. Aber auch malzige und an Süssholz erinnernde Aromen sind erkennbar. Am Gaumen wirkt er durch seine Tannine und die saftige Säure elegant und fest mit süssbeerigem Geschmack und einem Hauch Lakritze.

Traubensorten: Nebbiolo, Cabernet und Sauvignon

**Ripasso della Valpolicella Superiore DOC, Torre del Falasco Cantina Sociale della Valpantena 2019** **51.00**

Ein feiner rubinroter Ripasso, fruchtig, ausgewogen und frisch, der sich mit einem dezenten Bukett von Pflaume, Zwetschge, roter Johannisbeere, Rosine sowie leichten Lakritz- und Zimtnoten präsentiert. Im Antrunk ist er trocken, aromatisch und recht harmonisch. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent, ebenso wie die Würzaromatik. Passt zu Pizza, Gemüsegratin, Wild und anderen Fleischgerichten an Pilzsauce sowie zu allen Arten von Trockenfleisch.

Traubensorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella

**Rossobastardo, Società Agricola Aliara Vini Guado Cattaneo, Perugia 2019/20** **52.00**

Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Geruch unsäglich einheimischen Traube, nach einer starken Trocknung vinifiziert, gibt die Mischung aus Brombeere und schwarzem Pfeffer sehr intensiv. Jam Beeren, pflanzliche Noten, machen den vollen Bouquet. Der Geschmack grandios Weichheit, durch eine angemessene Frische unterstützt und einen Geschmack, der perfekt den Bereich darstellt, machen den ausgewogenen und harmonischen Wein. Persistent im Mund entspricht genau der Nase.

Traubensorten: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon.

**Tassinaia IGT, Castello del Terriccio Toscana 2018** **59.00**

Tiefes dunkles Rot mit feinen Violettträndern. In der Nase würzige Aromen, unterstützt von herrlichen Cassis- und Kirschenfrüchten, dazu Vanille- und diskrete Lakritzenoten. Kraftvoller Auftakt. Oppulent, fleischig, mit herrlichen satten Tanninen. Wirkt noch ein wenig verschlossen, begeistert jedoch in seiner Jugend mit einer kompakten Frucht.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon und Merlot

**Sassella Sommarovina Valtellina Superiore DOCG, Mamete Prevostini 2019/20** **68.00**

Dunkle granatrote Farbe, Composite extrem feinen Duft mit einem Hauch von Himbeere, Rose und würzigen Noten. Trockenem und warmen Geschmack, anhaltend und elegant mit einer letzten erfrischenden Lakritze und Mandeln.

Traubensorte: Nebbiolo.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST



**Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri DOC, Ornellaia 2019** **119.00**

Wenngleich man diesen Wein auch jung geniessen kann, besitzt er ein grosses Alterungspotenzial. Seine Farbe ist von intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er eine schöne Komplexität mit Aromen von kleinen roten Beeren und -balsamischen Noten, die an die mediterrane Macchia erinnern. Im Mund fällt insbesondere die hohe Qualität der Tannine auf, die sich als glatt und seidig erweisen.

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

FRANKREICH

**L'Echo de Lynch Bages AC Pauillac, 2ème vin de Château Lynch Bages**  
**2019** **125.00**

Dunkles, sattes Granat mit violetter Schimmer. Sehr duftiges Bouquet von Cassisblüten, Minztönen, schwarzer Schokolade bis hin zu reifen, schwarzen Beeren; absolut delikater und erfrischend. Im Gaumen fein, seidene Tannine, die wunderschön ausgelegt sind, langer Körper, schon fast grazil und mit einer Klasse versehen, die weit über einem Cinqüème liegen. Durch die vielen Finessen wird er schon bald eine erste Bekömmlichkeit bieten.

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

ÖSTERREICH

**Zweigelt Reserve, QWt Burgenland Salzl Seewinkelhof 2019/20** **46.00**

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Angenehm warme, dunkle Frucht welche an Beerenkonfit erinnert. Am Gaumen druckvoll mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und schwarzen Oliven und den für Zweigelt so typischen Anflug von Bourbon Vanille. Würzig mit feinem Tannin und gut integrierter Säure.

Traubensorte: Zweigelt

SPANIEN

**Figuero 4 (Roble) DO, García Figuero Ribera del Duero 2020** **43.00**

Die Vielschichtigkeit der Aromen ist für diesen Wein bestechend, nicht nur in der Nase, sondern ebenso im Geschmack: reife Kirschen, Zwetschgen, Minze und Kokos mit blumigen Akzenten und einem Anflug von hellem Tabak. Der Roble verbringt vier Monate im Eichenfass, so dass sich dessen aromatischer Einfluss perfekt in die fruchtig-würzigen Komponenten einfügt. Unkompliziertes Weinvergnügen pur! Traubensorte: Tempranillo

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST