

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.

Friedrich Hebbel (1813 – 1863)



Miracle du vin qui refait de l'homme
Ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être,
l'ami de l'homme.

Engels

Ihr Patrick Zettel, Direktor und Martina Mächler, Geschäftsführerin & Vize-Direktorin
und die ganze Schlossmannschaft



Weisswein im Offenausschank | Vins blancs ouverts

			CHF		
			10 cl	37.5 cl	70 75 cl
2017 2018	Fläscher Riesling x Sylvaner	Weingut Hanspeter Kunz	6.40		45
2018	Maienfelder Cuvée Blanche	Weingut Schloss Salenegg	6.80		48
2012 2015	Unic Pinot Gris Barrique	Franco Cavegn Wein & Reben	8.80	33	62

Rotweine im Offenausschank | Vins rouges ouverts

2017	Zizerser Blauburgunder	Weingut Von Salis	5.60	28 (50 cl)	
2017	Leone de Castris Villa Santera Primitivo	Primitivo di Manduria DOC Apulien	6.80		48
2013 2014	Unic Rotwein Barrique	Franco Cavegn Wein & Reben	9.20	35 49 (50 cl)	65

Roséweine im Offenausschank | Vin rosé ouvert

2016 2017	Malanser Schiller Bio	Weingut Louis Liesch	6.50		46
--------------	-----------------------	----------------------	------	--	----

Weissweine aus der Bündner Herrschaft | Vins blancs de la „Herrschaft Grisonne“

		CHF
		37.5 cl 70 75 cl
2014	Fläscher Süsswein Weingut Thomas Marugg	36
2017	Traubensorte: gefrorene Pinot Noir Trauben Passt zu: Ein Sinnesgenuss zu Gänseleber, Panna cotta oder Weichkäse - speziell zu Roquefort. Trinken 2018 - 2024. Im Geschmack: Die Farbe erinnert an flüssiges Gold; Aromen von Dörraprikosen, Vanille und Waldhonig verführen Nase wie Gaumen. Das interessante Süsse- Säure - Spiel fasziniert und lockt.	
2017	Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Hanspeter Kunz	45
2018	Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Er eignet sich vorzüglich zum Apéro oder zu einem Stück Käse. Im Geschmack: Der Riesling - Sylvaner ist ein frischer, fruchtiger Weisswein mit Aromen, die an Zitrusfrüchte erinnern.	
2018	Jeninser Riesling x Sylvaner Weingut Christian Obrecht	48
	Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Spargeln mit Hollandaise und Bratkartoffeln, Pastinakensuppe, Forelle Müllerinnenart und zur Erfrischung im schattigen Garten. Im Geschmack: Frisch verliebt sind wir in den klassischen Riesling Sylvaner. Aus der kühlen Gärung geht ein Weisswein hervor, der mit seiner zarten Blume lockt und mit der frischen Säure den Gaumen erhellt.	
2018	Maienfelder Cuvée Blanche (Blauburgunder Chardonnay) Weingut Schloss Salenegg	48
	Traubensorte: Diese Cuvée ist aus Pinot Noir (weiss gekeltert) und Chardonnay komponiert. Der Anteil Chardonnay beträgt 20%. Ein fruchtiger und facettenreicher Weisswein mit einem charmanten Auftakt und einem vollmundigen Abgang. Passt zu: zum Apéro und zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Käsegerichten, Meeresfischen, vegetarischen Gerichten Im Geschmack: Fruchtig, ausgewogen und elegant.	
2017	Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Thomas Marugg	49
2018	Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Aperitif und Spargeln Im Geschmack: Helles Gelb, feine Muskataromen, Zitrusfrüchte, frisch, spritzig, milde Säure.	
2013	Maienfelder Pinot Blanc Weingut Möhr-Niggli	52
2017	Traubensorte: Weissburgunder Passt zu: passt ideal zu Apéro Häppchen, sowie kalten und warmen Vorspeisen. Im Geschmack: natürlich enthaltene Säure und Aromen unterstützenden Hefeausbau. Er wird während 6 Monaten im 350L Eichenholzfass gelagert. Der MÖHR-NIGGLI Pinot Blanc darf jung getrunken werden.	

2018	Sauvignon Blanc Weingut Gonzen		52
	<p>Traubensorte: Sauvignon blanc Passt zu: Apéro, leichte Sommergerichte Im Geschmack: Intensiver Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Im Mund elegant, mit guter Fülle und erfrischenden Fruchtsäuren.</p>		
2016	Fläscher Pinot Gris Weingut Hanspeter Kunz		53
2018	<p>Traubensorte: Grauburgunder Passt zu: Fischgerichte und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weissweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.</p>		
2012	unic Pinot Gris Barrique Franco Cavegn Wein & Reben	33	62
2015	<p>Traubensorte: Grauburgunder und Chardonnay, im Barrique ausgebaut. Passt zu: Fischgerichten und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weißweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.</p>		
2017	Fläscher Chardonnay Weingut Roman Hermann 		62
	<p>Traubensorte: Chardonnay Passt zu: Ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und grilliertem Fisch (mit Buttersaucen). Im Geschmack: Strohgelb mit goldigen Reflexen. Röstaromen, exotische Früchte, Ananas, Banane, Kiwi, Lychee. Mittlerer bis kräftiger Körper, reife Bananen, Vanille, leichtes Caramel. Langanhaltender Abgang. 9 Monate Barrique Ausbau.</p>		



Gewinner der Falstaff Chardonnay Trophy 2019



Weissweine | Vins blancs

		50 cl	CHF 70 75 cl
2017	Summa Summarum Pinot Gris Venetien Traubensorte: Pinot Gris Passt zu: Apéro, sommerlichen Salaten, Melone mit Schinken, Spargel, Fisch Im Geschmack: fruchtgeprägt & trocken	24	
2018	Aigle les Murailles Blanc 2018 Henri Badoux Traubensorte: Chasselas Passt zu: Aperitif, Fisch- oder Gemüseterrine, Spargeln, Krustentieren, Pilzgerichten oder Geflügel Im Geschmack: Blumig-fruchtige, einnehmende Nase nach Lindenblüten und reifen Stachelbeeren, Limette und einer Spur Hefe. Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note.		45

Rose Weine aus der Bündner Herrschaft | Rosé de la „Herrschaft Grisonne“

2016	Malanser Schiller Bio Weingut Louis Liesch		46
2017	Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris Passt zu: Der "Schiller" wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchtem Fleisch. Im Geschmack: Helles Granatrot, intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten. Trinken 2019 - 2022.		
2018	Fläscher Schiller Weingut Thomas Marugg Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris Passt zu: Der "Schiller" wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchtem Fleisch. Im Geschmack: Helles Granatrot; intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten. Trinken 2019 - 2022.		49

Westschweiz

2017	Œil-de-Perdrix Château Auvernier Neuchâtel AOC Traubensorte: Pinot Noir Passt zu: Als Aperitif, zu hellem Fleisch, leichte Vorspeisen und asiatischen Gerichten. Im Geschmack: Beerige Aromen im Bouquet mit wunderschönen, feinen Terroirnoten am Gaumen, Kirsche und Himbeere.		47
------	---	--	----

Rotweine aus der Bündner Herrschaft | Vins rouges de la „Herrschaft Grisonne“

		CHF
		37.5 cl 70 75 cl
2017	<p>Maienfelder Blauburgunder Philipp Zindel</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten, oder einfach so zum geniessen. Im Geschmack: Er ist feinduftig in der Nase, helles rot, Himbeeren, Pinotfruchtig, er ist süffig.</p>	39
2015	<p>Malanser Blauburgunder „Bio“ Weingut Louis Liesch</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte Im Geschmack: Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p>	42
2018	<p>Maienfelder Blauburgunder Weingut Möhr – Niggli</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: Idealer Begleiter zu lokalen und kulinarischen Spezialitäten. Im Geschmack: Markenzeichen sind die frische Frucht, unterstützt von einer dezenten Würze und einem leichten Touch von Röstaromen.</p>	49
2018	<p>Fläscher Blauburgunder Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten wie Capuns und Bündnerfleisch. Im Geschmack: Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tanninstruktur.</p>	49
2017	<p>Terra Noir Roman Hermann</p> <p>Traubensorte: Cuvée aus Zweigelt Merlot Pinot Noir und Acolon. K14 Monate im Barrique ausgebaut. Passt zu: stolzer Begleiter zu Wildgerichten und geschmorten Fleischgerichten. Im Geschmack: kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, würzig, pfeffrig, Röstaromatik, dunkle Beeren, Vanille, Kakao, Schokolade.</p>	51
2016	<p>Pinot Noir Selection Weingut Gonzen</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: roten Fleischgerichten, Voessen, Pfeffer. Im Geschmack: dezent rotbeerige Frucht, im Mund weiches Tannin, mineralische Noten mit saftigen Fruchtsäuren.</p>	52
2017	<p>Maienfelder Blauburgunder Schloss Salenegg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder (im Holzfass während 1 Jahr ausgebaut) Passt zu: zu roten Fleischgerichten, Voessen und Pfeffer, Käse, Raclette und Lasagne Im Geschmack: feinfruchtig und sanfte Würze.</p>	62

2017	<p>Fläscher Blauburgunder „Auslese“ Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: Wild und dunklem Fleisch. Im Geschmack: Dunkles Rubinrot; nuancierte Primäraromen von Pinot Noir. Dicht und komplex am Gaumen, mit schön eingebundenen Röstaromen und anhaltendem Abgang.</p>	62
2014	<p>Unic Rotwein Barrique Franco Cavegn Wein & Reben</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder und Merlot (im Barrique ausgereift) Passt zu: Bündner Spezialitäten, kräftigem Fleisch Im Geschmack: Mittleres Rubinrot, reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p>	<p>35</p> <p>65</p> <p>49 (50 cl)</p>
2017	<p>Trocla Nera Weingut Christian Obrecht</p> <p>Trocla Nera heisst auf romanisch schwarze Traube. Er ist ein unverkennbares Abbild der Landschaft, des Bodens und unserer Arbeitsweise. Traubensorte: Blauburgundertrauben von alten Rebstöcken Passt zu: Kalbsbacke, Gerstensuppe, Fisch Im Geschmack: während zwölf Monaten im Barriques, der Neuholzanteil beträgt 25%. Je nach Jahrgang beerig, stoffig, elegant charakteristischer Frucht und ausgewogen holzigen Noten.</p>	65
2016	<p>Fläscher Blauburgunder „Kruog“ Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot noir (im Barrique ausgebaut) Passt zu: Braten, Wild und Fleischgerichte aller Art. Im Geschmack: Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen; betörende Cassis-, Brombeer- und dunkle Kirschenaromen. Dieser Pinot Noir zeigt eine reife Frucht mit würziger Note und spürbarer Röstaromatik. Ein hervorragender Begleiter zu Braten, Wild und Fleischgerichten aller Art</p>	72

Rotweine | Vins rouges

CHF
37.5 cl 70 | 75 cl

Italien | Italie

Apulien

2017 Leone de Castris Villa Santera Primitivo | Primitivo di Manduria DOC 48

Traubensorte: Primitivo di Manduria

Passt zu: Grilladen von Fisch, Fleisch sowie Gemüse. Klassiker wie Teigwaren oder Risotto passen perfekt. Vielseitig einsetzbar.

Im Geschmack: einem intensiven Aroma in der Nase nach Pflaumen und dunklen Kirschen, Süssholz und warmer Schokolade. Am Gaumen samtig und harmonisch, saftige Frucht mit molligem Körper und einem lang anhaltenden Finale.

Toscana

2014 Villa Antinori IGT | Marchesi Antinori 49

Traubensorte: Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah

Passt zu: kräftigem Fleisch wie Kaninchen und Pasta mit Tomatensauce.

Im Geschmack: Betörende Nase nach Cassis, reifen Kirschen, etwas Vanille, Nougat und getrockneten Kräutern. Sehr geschmeidig und mitteldicht am Gaumen, mit heller Aromatik von reifen Beeren, Sauerkirschen, edlem Holz und warmen Gewürzen. Die fein geschliffenen Tannine und der lange Abgang machen ihn zu einem kleinen Supertuscan.

2015 La Giarretta Valpolicella Ripasso | Valpolicella Classico Superiore AOC 57

Traubensorte: Corvina | Corvinone | Rondinella

Passt zu: Braten, Wildgerichten und Käse

Im Geschmack: Offenes Bouquet nach roten Kirschen, Dörrfrüchten und süssen Gewürzen, am Gaumen weich fließender Körper mit einer enorm delikaten Frucht, reife Zwetschgen und Zimtnoten begleitet von einer eleganten Tanninstruktur, die Fruchtsäure ist präsent aber hier zwingend für die kräftigen Speisen der Jahreszeit.

Chile

2010 Sideral | Altaïr 62

Traubensorte: 81% Cabernet Sauvignon | 7% Cabernet Franc | 7% Carmenère, 3% Syrah | 2% Petit Verdot

Passt zu: Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Im Geschmack: Intensives Purpur. Heidelbeeren, Cassis, deutlich schokoladige Noten und Vanille in der attraktiven Nase, abgerundet durch Edelholznoten. Viel Wärme und eine tolle Ausdruckskraft offenbaren sich am balancierten Gaumen, wiederum geprägt durch schwarze Beeren, aber auch etwas Zimt und süsse Melasse; seidige Tannine und eine gekonnt abgestimmte Struktur runden den vollen Körper ab; von anhaltender Abgangslänge.

Spanien | Espagne

CHF
70 | 75 cl

2013	Rioja Crianza Marqués de Cáceres	47
2014	Traubensorte: Tempranillo Graciano, Grenache Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse Im Geschmack: Aromen nach reifen Früchten, würzig, dezent	
2009	Rioja Molino de puelles Crianza Bodega del Molino	49
2014	Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse Im Geschmack: Beeren, Steinobst, Röstaroma, Animalisch	
2014	Rioja Finca San Martin Torre de Ona S.A.	53
	Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Polenta, Pizza und rotes Fleisch Im Geschmack: Röst- und Vanillearomen	
2014	Tinto Pesquera Crianza Alejandro Fernández	73
	Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Kräftigen Fleischspezialitäten Im Geschmack: Enorm konzentrier, reichhaltig fruchtig, gut eingebundene Tannine.	

Frankreich | France

Côtes du Rhône

2012	Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe Henri Brunier et Fils	145
	Traubensorte: Cuvée aus Shiraz Grenache und Monastrell enthüllt eine aufregende Kraft mit einem vielfältigen Geschmack Passt zu: Barbecue, Wild und geröstetem Gemüse Im Geschmack: Der Vieux Télégraphe stammt von sehr alten Rebstöcken und präsentiert sich als ein monumentaler, kräftiger Wein, der eine seelenerwärmende Provence-Gewürzpalette offenbart und mit der Reifung Vielschichtigkeit und Eleganz entwickelt.	

Bordeaux

2015	Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur St. Estèphe AC	88
	Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot Passt zu: Edlen Fleischgerichten vom Kalb, Rind oder Lamm, aber auch Coq au Vin. Im Geschmack: In der Nase feiner Ansatz von Kirschnoten, tiefgründig, dann florale Noten von Heidelbeeren. Im Gaumen samtiger Fluss, elegant und ausgewogen mit weichen Konturen und toller Konzentration. Das Finale nachhaltig und charaktervoll.	

Ce n'est pas le hasard qui a créé Bordeaux, c'est la nature même!
„Camille Jullian“



Schaumweine | Les vins mousseux

	20 cl	CHF 70 75 cl
Prosecco di Valdobbiadene DOC Villa Sandi	15	
Traubensorte: 100 % Gléra Passt zu: Aperitif Im Geschmack: Das deutsche Fachmagazin Weinwirtschaft ernannte ihn fünfmal in Folge zum «Prosecco des Jahres» und die Fachzeitschrift Weinwelt kürte ihn in ihrer Degustation zum besten Prosecco brut		
Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry Villa Sandi		52
Traubensorte: Prosecco Passt zu: Aperitif Im Geschmack: Im Mund und in der Nase eine schöne Frucht - ohne dabei zu süß zu sein - und eine besonders langanhaltende Perlage. Dazu angenehm weich und zugleich prickelnd und spritzig. Das Bouquet wird dominiert von Aromen von Stachelbeeren und Pfirsichen - im Hintergrund der Duft von frischen Äpfeln und elegante blumige Noten. Auch der Nachgeschmack ist angenehm fruchtig und harmonisch.		
Prosecco Rosato Vino Spumante Brut Villa Sandi		52
Traubensorte: Rosé Im Geschmack: Johannisbeeren/Cassis, nach Apfel, Zitrusfrüchten und Rosenblüten, florale Noten. Passt zu: Aperitif		

Weine aus unserer Schatzkiste | Vins de notre trésor («es hät solangs hät»)

CHF
70 | 75 cl

Weissweine | Vins blancs

2017 Sauvignon Blanc | Weingut Roman Hermann

49

Traubensorte: Sauvignon blanc

Passt zu: Meeresfrüchten, gebratenen Fischgerichten, hellem Fleisch und leichten Sommergerichten.

Im Geschmack: Klares, helles Gelb. In der Nase Limetten, Grapefruits, Stachelbeeren und Holunderblüten.

Sehr typische Stachelbeerenaromatik im Gaumen, fruchtig, mit spürbarer Säure.

Rotweine | Vins rouges

2009 Malanser Completer | Weingut Giani Boner, Malans

78

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: Ente, Käse und Lachs.

Im Geschmack: Das Bouquet des Malanser AOC Giani Boner Completer Kellerei von Pilzen und Karamellbonbon spielt gekonnt mit Ihrem Geruchssinn. Anschliessend überzeugen verspielte Nuancen von Himbeere, Kirsche und Vanille entschlossen und bewusst Ihre Geschmackssinne. Sein dichtes Rubinrot krönt jedes festliche Mal mit Stil und Zauber.

Diese Farbe finden Sie in keiner Farbpalette. Mit verhalten angenehm ausgebauten Tanninen, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure zeigt dieser fruchtige Rotwein seine makellose Struktur.

2016 Monolith | Weingut Christian Obrecht, Jenins

78

Traubensorte: Blauburgunder | Pinot Noir (im Barrique ausgebaut)

Passt zu: Kräftigen Fleischstücke und Käse

Im Geschmack: Die extraktreichen Trauben von alten Rebstöcken werden separat gelesen und in ausgesuchten Barriques gelagert. Dank jahrelanger Erfahrung in den Reben und der Experimentierfreude im Keller wird ein Blauburgunder kreiert, der durch seine Eigenständigkeit auffällt.

2009 Barolo Ravera | Azienda Agricola cogno

81

Traubensorte: Nebbiolo

Passt zu: Rindfleisch, Trüffelrisotto und Pizza

Im Geschmack: Ausgebaut wird dieser strukturierte Barolo während 24 Monaten klassisch in grossen Holzfässern.

Ein kraftvoller Wein mit purer, typischer Nebbioloaromatik und sehr gutem Reifepotenzial.



Bier | Bière

	100 77cl	50 47 cl	CHF 30 33 cl
Schützengold (alkoholfrei)			4.70
Schützengarten „Spezial“			4.50
Schützengarten Weissbier		6	
Schützengarten Klosterbräu			5
Suura Most mit ohne Alkohol		6	

Mineral

Ragazer Quellwasser (1 Karaffe)	3.00		
Passugger (77cl 47cl)	7.70	4.80	
Allegra (77cl 47cl)	7.70	4.80	
Shorley			4.20
Elmer Citro			4.20
Traubensaft	20 cl		4.20
Apfelsaft			4.20
Fanta			4.20
Coca Cola zero			4.20
Rivella blau rot			4.20
Schweppes Tonic	20 cl		4.20
Schweppes Bitter Lemon	20 cl		4.20
Fuse Ice Tea			4.20
Tomatensaft	20 cl		4.50



Kaffee | Tee | Schokolade

	CHF
Kaffee Crème	4.10
Kaffee Espresso	4.10
Kaffee Hag	4.10
Kaffee Schale Cappuccino Latte Macchiato	4.40
Milch Ovo Schokolade	4.20
Schwarztee mit Rahm Citron	4.00
Tee	4.00
Hagenbutten Pfefferminze Früchte Kamille Jasmin Verbena Fenchel Lindenblüte Earl Grey English Breakfast	
Portion Kaffee oder Tee	5.80