

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
2019	Fläscher Riesling x Sylvaner	<i>Weingut Hanspeter Kunz</i>	6.60		45
2018	Maienfelder Cuvée Blanche	<i>Weingut Schloss Salenegg</i>	7.20		49
2016	Unic Pinot Gris Barrique	<i>Franco Cavegn Wein & Reben</i>	9.20		65

Rotweine im Offenausschank | Vins rouges ouverts

2017	Zizerser Blauburgunder	<i>Weingut Von Salis</i>	5.80	28 (50 cl)	
2018	Leone de Castris Villa Santera Primitivo	<i>Primitivo di Manduria DOC Apulien</i>	6.80		48
2014	Unic Rotwein Barrique	<i>Franco Cavegn Wein & Reben</i>	9.20		65

Roséweine im Offenausschank | Vin rosé ouvert

2016 2017	Malanser Schiller Bio	<i>Weingut Louis Liesch</i>	7.20		49
--------------	-----------------------	-----------------------------	------	--	----

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

		CHF
		37.5 cl 75 cl
2019	Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Hanspeter Kunz 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.	45
2019	Jeninser Riesling x Sylvaner Weingut Christian Obrecht 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 erhellet.	49
2018	Maienfelder Cuvée Blanche (Blauburgunder Chardonnay) Weingut Schloss Salenegg 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.	49
2018	Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Thomas Marugg	47
2019	Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Aperitif und Spargeln Im Geschmack: Helles Gelb, feine Muskataromen, Zitrusfrüchte, frisch, spritzig, milde Säure.	
2018	Maienfelder Pinot Blanc Weingut Möhr – Niggli	56
2019	Traubensorte: Weissburgunder Passt zu: 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 Roman Hermann Traubensorte: Savignon Blanc Passt zu: Meeresfrüchten, gebratenen Fischgerichten, hellem Fleisch und leichten Sommergerichten. Im Geschmack: Klares, helles Gleb. In der Nase Limetten, Grapefruits, Stachelbeeren und Holunderblüten. Sehr typische Stachelbeerenaromatik im Gaumen, fruchtig, mit spürbarer Säure	57

		CHF	
		37.5 cl 50 cl	70 75 cl
2019	<p>Sauvignon Blanc Weingut Gonzen</p> <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>		49
2019	<p>Fläscher Pinot Gris Weingut Hanspeter Kunz</p> <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>		53
2016	<p>unic Pinot Gris Barrique Franco Cavegn Wein & Reben</p> <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>	30 48	65
2019	<p>Fläscher Chardonnay Weingut Roman Hermann </p> <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> <p style="text-align: center;"> Gewinner der Falstaff Chardonnay Trophy 2019</p>		62
2017	<p>Fläscher Süsswein Weingut Thomas Marugg</p> <p>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.</p>	62	

Weissweine | Vins blancs

CHF		50 cl	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	26	
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.		48

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

2019	Malanser Schiller Bio Weingut Louis Liesch 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
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.		47

Westschweiz

2019	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
2018	<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>	42
2016	<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>	49
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
2019	<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
2019	<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>	64
2017	<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
2018	<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

CHF
3.75 | 75 cl
50 cl

2018	<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>	58
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>	30 65 48 (50 cl)
2018	<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
2017	<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
70 | 75 cl

Italien | Italie

Apulien 2019	<p>Leone de Castris Villa Santera Primitivo Primitivo di Manduria DOC</p> <p>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.</p>	48
Toscana 2017	<p>Villa Antinori IGT Marchesi Antinori</p> <p>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.</p>	47
Veneto 2018	<p>La Giarretta Valpolicella Ripasso Valpolicella Classico Superiore AOC</p> <p>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.</p>	57
Piemont 2016	<p>Barolo Ravera Azienda Agricola cogno</p> <p>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.</p>	83
Chile 2017	<p>Sideral Altaïr</p> <p>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.</p>	72

Spanien | Espagne

CHF
70 | 75 cl

2014 Rioja Molino de puelles Crianza | Bodega del Molino 49
 Traubensorte: Tempranillo
 Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse
 Im Geschmack: Beeren, Steinobst, Röstaroma, Animalisch

2014 Tinto Pesquera Crianza | Alejandro Fernández 69
 Traubensorte: Tempranillo
 Passt zu: Kräftigen Fleischspezialitäten
 Im Geschmack: Enorm konzentrier, reichhaltig fruchtig, gut eingebundene Tannine.

Frankreich | France

Côtes du Rhône

2015 Châteauneuf-du-Pape | AOC la Bernardine 78
 Traubensorte: 100% Grenache
 Passt zu: Barbecue, Wild und geröstetem Gemüse
 Im Geschmack: Komplex und fein. Reich an roten Früchten, Erdbeeren- und Waldhimbeermarmeladen, gefokgt von gepfeferten Gerüchen (typschen Vermerk der Shiraz). Im Gaumen delikat, liegt auf der Eleganz der Grenache , aber es fehlt nicht an Körper. Der Mund geht zur Frucht über und endet mit einem fein gewürzten Finale.

Bordeaux

2015 Château Phélan-Ségur |Cru Bourgeois superieur 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 Konturrenn und toller Konzentration. Das Finale nachhaltig und charaktervoll.

2016 Château Bourseau | Lalande-de-Pomerol 66
 Traubensorte : 75% Merlot und 25% Cabernet Franc
 Passt zu: Jeglichen Speisen genau so wie zu einer schönen Käseplatte
 Der Château Bourseau besteht aus fast 100% Merlot und überzeugt mit seiner feinen und komplexen Intensität in der Nase. Reife Pflaume, Zwetschgen und Casis präsentieren ein unglaubliches Aromaspiel. Am Guamen etwas Eiche, Leder und viel reife Fruchtaromen gepaart mit einer wunderbaren Eleganz und Würzigkeit endet der Wein mit eindrücklicher Länge und viel Schmelz.

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

„Camille Jullian“



Schaumweine | Les vins mousseux

	CHF	
	20 cl	70 75 cl
Prosecco di Valdobbiadene DOC Villa Sandi	15	49
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 D.O.C.G. 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		49
Traubensorte: Rosé Im Geschmack: Johannisbeeren/Cassis, nach Apfel, Zitrusfrüchten und Rosenblüten, florale Noten. Passt zu: Aperitif		





Bier | Bière

	100 77cl	50 47 cl	CHF 30 33 cl
Schützengold (alkoholfrei)			5
Schützengarten „Spezial“			5
Schützengarten Weissbier		6.50	
Schützengarten Klosterbräu			5.50
Suura Most mit ohne Alkohol		6	

Mineral

Ragazer Quellwasser (1 Karaffe)	3.00		
Passugger (77cl 47cl)	8	5.20	
Allegra (77cl 47cl)	8	5.20	
Shorley			4.50
Elmer Citro			4.50
Fanta			4.50
Coca Cola zero			4.50
Rivella blau rot			4.50
Schweppes Tonic	20 cl		4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl		4.50
Fuse Ice Tea			4.50
Tomatensaft	20 cl		5



Kaffee | Tee | Schokolade

	CHF
Kaffee Crème	4.40
Kaffee Espresso	4.40
Kaffee Hag	4.40
Kaffee Schale Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	5
Milch Ovo Schokolade	4.50
Tee	4.20
Hagenbutten Pfefferminze	
Früchte Kamille Jasmin	
Verbena Fenchel Lindenblüte	
Earl Grey English Breakfast	