

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, Vize-Direktorin  
und die ganze Schlossmannschaft



## Weine im Offenausschank | Vins ouverts

CHF

### Weissweine | Vins blancs

10 cl

70 | 75 cl

2020	Fläscher Riesling x Sylvaner	Weingut Hanspeter Kunz	6.90	48
2020	Maienfelder Cuvée Blanche	Weingut Schloss Salenegg	7.70	54
2018	Unic Pinot Gris Barrique	Franco Cavegn Wein & Reben	9.20	65

### Rotweine | Vins rouges

2020	Zizerser Blauburgunder	Weingut Von Salis	5.80	
2020	Leone de Castris Villa Santera Primitivo	Primitivo di Manduria DOC Apulien	6.80	48
2014	Unic Rotwein Barrique	Franco Cavegn Wein & Reben	9.20	65
2021	Maienfelder Jäger – Wii Pinot Noir   Niederer Wii		5.90	41

### Roséweine | Vin rosé

2021	Malanser Schiller Bio	Weingut Louis Liesch	7.20	49
------	-----------------------	----------------------	------	----

### Prosecco

	Prosecco di Valdobbiadene DOC   Villa Sandi		8.00	49
	Prosecco Rosato Vino Spumante Brut   Villa Sandi		9.00	52



<b>Weissweine aus der Bündner Herrschaft   Vins blancs de la „Herrschaft Grisonne“</b>		<b>CHF</b>
<b>2020</b>	<p><b>Fläscher Riesling x Sylvaner   Weingut Hanspeter Kunz</b></p> <p>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.</p>	<b>48</b>
<b>2021</b>	<p><b>Jeninser Riesling x Sylvaner   Weingut Christian Obrecht</b></p> <p>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 erhell.</p>	<b>52</b>
<b>2020</b>	<p><b>Maienfelder Cuvée Blanche (Blauburgunder   Chardonnay) Weingut Schloss Salenegg</b></p> <p>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.</p>	<b>54</b>
<b>2020</b>	<p><b>Maienfelder Pinot Blanc   Weingut Möhr – Niggli</b></p> <p>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.</p>	<b>58</b>
<b>2020</b>	<p><b>Sauvignon Blanc   Weingut Roman Hermann</b></p> <p>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</p>	<b>62</b>

		CHF
		50 cl   75 cl
<b>2020</b>	<b>Sauvignon Blanc   Weingut Gonzen</b> 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.	53
<b>2021</b>	<b>Fläscher Pinot Gris   Weingut Hanspeter Kunz</b> Traubensorte: Grauburgunder Passt zu: Fischgerichte und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weissweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.	56
<b>2018</b>	<b>unic Pinot Gris Barrique   Franco Cavegn Wein &amp; Reben</b> 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.	48   65
<b>2020</b>	<b>Chardonnay   Weingut Von Salis</b> 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.	62

## Weissweine | Vins blancs

		50 cl	CHF 70   75 cl
2020	<b>Summa Summarum Pinot Gris   Venetien</b> Traubensorte: Pinot Gris Passt zu: Apéro, sommerlichen Salaten, Melone mit Schinken, Spargel, Fisch Im Geschmack: fruchtgeprägt & trocken	26	
2020	<b>Aigle les Murailles Blanc 2018   Henri Badoux</b> 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“

2021	<b>Malanser Schiller Bio   Weingut Louis Liesch</b> 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.		49
------	---	--	----

## Westschweiz

2021	<b>Œil-de-Perdrix Château Auvernier   Neuchâtel AOC</b> 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  
70 | 75 cl

<b>2020</b>	<b>Terra Noir   Roman Hermann</b> 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.	64
<b>2020</b>	<b>Fläscher Blauburgunder   Weingut Thomas Marugg</b> 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.	53
<b>2020</b>	<b>Fläscher Blauburgunder „Auslese“   Weingut Thomas Marugg</b> 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.	62
<b>2019</b>	<b>Fläscher Blauburgunder „Kruog“   Weingut Thomas Marugg</b> 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.	72
<b>2021</b>	<b>Maienfelder Jäger – Wii Pinot Noir   Niederer Wii</b> Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: dunklem Fleisch, Wildgerichten und kräftigen Speisen. Im Geschmack: Diese Auslese bringt ein sattes rubinrot mit eleganten Burgundernoten hervor. Konzentrierte, langanhaltende Frucht mit weichen Tanninen.	41
<b>2020</b>	<b>Maienfelder Pinot Noir   Weingut Möhr – Niggli</b> 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.	53
<b>2019</b>	<b>Maienfelder Blauburgunder   Schloss Salenegg</b> 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.	62



		CHF
		50 cl    70   75 cl
2014	<p><b>Unic Rotwein Barrique   Franco Cavegn Wein &amp; Reben</b></p> <p>Traubensorte: Blauburgunder und Merlot (im Barrique ausgereift)</p> <p>Passt zu: Bündner Spezialitäten, kräftigem Fleisch</p> <p>Im Geschmack: Mittleres Rubinrot, reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p>	48    65
2020	<p><b>Trocla Nera   Weingut Christian Obrecht</b></p> <p>Trocla Nera heisst auf romanisch schwarze Traube.</p> <p>Er ist ein unverkennbares Abbild der Landschaft, des Bodens und unserer Arbeitsweise. Traubensorte: Blauburgundertrauben von alten Rebstöcken</p> <p>Passt zu: Kalbsbacke, Gerstensuppe, Fisch</p> <p>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
2018	<p><b>Malanser Blauburgunder „Bio“   Weingut Louis Liesch</b></p> <p>Traubensorte: Blauburgunder</p> <p>Passt zu: Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte</p> <p>Im Geschmack: Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p>	49
2017	<p><b>Pinot Noir Selection   Weingut Gonzen</b></p> <p>Traubensorte: Blauburgunder   Pinot Noir</p> <p>Passt zu: roten Fleischgerichten, Voessen, Pfeffer.</p> <p>Im Geschmack: dezent rotbeerige Frucht, im Mund weiches Tannin, mineralische Noten mit saftigen Fruchtsäuren.</p>	55



## Rotweine | Vins rouges

CHF  
50 cl 70 | 75 cl

### Italien | Italie

**Apulien Leone de Castris Villa Santera Primitivo | Primitivo di Manduria DOC** 48  
2020

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 Villa Antinori IGT | Marchesi Antinori** 47  
2019

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.

**Veneto La Giarretta Valpolicella Ripasso | Valpolicella Classico Superiore AOC** 57  
2019

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.

**Piemont Barolo la tartufaia | Giulia Negri** 83  
2019

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.

**Chile Sideral | Altaïr** 72  
2019

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

- 2019 Rioja "Paco Gracia" | Crianza** 49  
 Traubensorte: Tempranillo  
 Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse  
 Im Geschmack: Beeren, Steinobst, Röstaroma, Animalisch

## Frankreich | France

### Côtes du Rhône

- 2019 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 gepfefferten Gerüchen (typischen 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

- 2017 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 Konturen und toller Konzentration. Das Finale nachhaltig und charaktervoll.
- 2019 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 Gaumen etwas Eiche, Leder und viel reife Fruchtaromen gepaart mit einer wunderbaren Eleganz und Würzigkeit endet der Wein mit eindrucklicher Länge und viel Schmelz.

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





CHF  
70 | 75 cl

## Prosecco

### Prosecco di Valdobbiadene DOC | Villa Sandi

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

49

### Prosecco Rosato Vino Spumante Brut | Villa Sandi

Traubensorte: Rosé

Im Geschmack: Johannisbeeren/Cassis, nach Apfel, Zitrusfrüchten und Rosenblüten, florale Noten.

Passt zu: Aperitif

52





	100 77cl	50 47cl	CHF 30 33cl
<b>Bier   Bière</b>			
Schützensgold (alkoholfrei)			5.00
Schützensgarten „Edelspetz“			5.00
Schützensgarten Klosterbräu			5.50
Schützensgarten „Edelspetz“ Panaché süss   sauer		5.50	
Schützensgarten Weisser Engel		6.50	
Suura Most mit   ohne Alkohol		6.00	
<b>Mineral</b>			
Ragazer Quellwasser (1 Karaffe)	3.00		
Passugger (77cl   47cl)	8.00	5.50	
Allegra (77cl   47cl)	8.00	5.50	
Shorley			4.70
Elmer Citro			4.70
Fanta			4.70
Coca Cola   zero			4.70
Rivella blau   rot			4.70
Fuse Ice Tea			4.70
Möhl Apfelsaft			4.70
Schweppes Tonic	20 cl		4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl		4.50
Fruchtsaft	20 cl		4.50
Tomatensaft	20 cl		5.00



## Kaffee | Schokolade

	CHF
Kaffee Crème	4.80
Kaffee Espresso	4.60
Kaffee Hag	4.60
Kaffee Schale	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Milch   Ovo   Schokolade	5.00

## Tee

	CHF
Earl Grey Tee	4.50
Eisenkraut Tee	4.50
Englisch Breakfast Tee	4.50
Fenchel Tee	4.50
Früchte Tee	4.50
Grün Tee	4.50
Hagebutte Hibiskus Tee	4.50
Kamillen Tee	4.50
Lindenblüten Tee	4.50
Pfefferminz Tee	4.50