

Unsere Weinkarte

Die Schweiz mit ihren rund 35'000 Hektaren Reben gehört zu den kleineren Weinbaunationen der Welt. Meist werden Reben entlang von Seen, Flüssen oder an optimalen Südhängen zwischen 400 und 600 Meter über Meer angebaut. Typisch für die Schweiz sind die vielen verschiedenen geografischen Gegebenheiten und Traubensorten jeder Weinregion.

Bündner Herrschaft

Die Weinregion des Kantons Graubünden ist eine der kleinsten der Schweiz. Die Bündner Herrschaft umfasst gerademal 420ha und erstreckt sich dem Rhein entlang von Bonaduz bis Fläsch. Das milde Klima, die Temperaturen sind die wärmsten in den Deutschschweizer Weinbauregionen, sorgen Jahr für Jahr für eine perfekte Ausreifung der Trauben.

Die Bündner Herrschaft umfasst die vier Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Sie gehört zu den bevorzugten Weinbauregionen der Schweiz. Der Name stammt aus der Zeit des 15. und 16.

Jahrhunderts, als Maienfeld und Malans Untertanengebiet der drei Bünde „Grauer Bund, Gotteshausbund und Zehngerichtebund“ waren. Das Rhätikon-Massiv schützt vor Nordwinden und der kalkreiche Schieferboden begünstigt zusammen mit dem milden Klima den Anbau der Sorte Pinot Noir. In dieser kleinen Region werden einige der besten Pinot Noir Weine der Schweiz gekeltert.



Ihr Patrick Zettel, Direktor
und die ganze Schlossmannschaft



Weine im Offenausschank | Vins ouverts

CHF

Weissweine | Vins blancs

10 cl

50 | 70 | 75 cl

2019	Fläscher Riesling x Sylvaner	Weingut Hanspeter Kunz	6.90	48
2021	Maienfelder Cuvée Blanche	Weingut Schloss Salenegg	7.70	54
2017	Fläscher Pinot Gris	Weingut Hanspeter Kunz	8.00	56

Rotweine | Vins rouges

2020	Bodegas Fariña Tinta de Toro	Toro DO Lágrima	6.50	45.50
2021	Senza Parole Primitivo Amabile	Primitivo Puglia IGP	7.00	49
2018	Unic Rotwein Barrique	Franco Cavegn Wein & Reben	9.20	65

Roséweine | Vin rosé

2021	Bündner Federweis 50cl	Weingut Von Salis	6.00	30
------	------------------------	-------------------	------	----



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

CHF
70 | 75 cl

2021	<p>Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Hanspeter Kunz</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>	48
2022	<p>Jeninser Riesling x Sylvaner Weingut Christian Obrecht</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 erhellt.</p>	52
2021	<p>Maienfelder Cuvée Blanche (Blauburgunder Chardonnay) Weingut Schloss Salenegg</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>	54
2021	<p>Maienfelder Pinot Blanc Weingut Möhr – Niggli</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>	58
2021	<p>Sauvignon Blanc Weingut Roman Hermann</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>	62

CHF
70 | 75 cl

2021	Fläscher Pinot Gris Weingut Hanspeter Kunz Traubensorte: Grauburgunder Passt zu: Fischgerichte und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weissweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.	56
2018	Unic Pinot Gris Barrique Franco Cavegn Wein & Reben 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.	65
2020	Chardonnay Weingut Von Salis 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



Rose Weine aus der Bündner Herrschaft Rosé de la „Herrschaft Grisonne“		CHF
		50 70 75 cl
2020	Bündner Federweis 50cl Weingut Von Salis Traubensorte: Pinot Noir Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, der am Gaumen frisch, fein, aromatisch und weich fliessend, mit einer dezent süsslichen Fruchtnote einfach Spass macht.	30
2020	Unic Roséwein Barrique Franco Cavegn Wein & Reben Traubensorte: Pinot Noir mit Merlot Roséwein im Eichenfass Ausgebaut unic eine Vision von Franco Cavegn. Edle Tropfen aus der Region P.	85



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

CHF
70 | 75 cl

2021	Terra Noir Roman Hermann 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
2021 2022	Fläscher Blauburgunder Weingut Thomas Marugg 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
2021	Fläscher Blauburgunder „Auslese“ Weingut Thomas Marugg 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
2019 2020	Fläscher Blauburgunder „Kruog“ Weingut Thomas Marugg 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
2021	Maienfelder Blauburgunder Weingut Möhr – Niggli 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
2019	Maienfelder Blauburgunder Schloss Salenegg 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
70 | 75 cl

2018 Unic Rotwein Barrique | Franco Cavegn Wein & Reben

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.

65

2019 Trocla Nera | Weingut Christian Obrecht

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.

75



Rotweine | Vins rouges

CHF
70 | 75 cl

Italien | Italie

Apulien **Senza Parole Primitivo Amabile | Primitivo Puglia IGP** 49

2021

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** 51

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 DOCG la Tartufaia | Giulia Negri** 83

2018

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.

CHF
70 | 75 cl

Spanien | Espagne

- 2018 Rioja Reserva Barrique | Baron de Ley** 49
 Traubensorte: Tempranillo
 Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse
 Im Geschmack: Beeren, Steinobst, Röstaroma, Animalisch
- 2020 Bodegas Fariña | Toro DO Lágrima** 45.50
 Traubensorte: Tinta de Toro
 Ein fruchtiger granatroter Wein, der mit kräftigen Aromen von Stachelbeere und Cassis verzaubert. Dazu kommen Noten von Vanille, Lakritze und Dörrfrüchten und ein Hauch von Kaffee. Im Gaumen ist er schön frisch, enthüllt lebhaft Tannine und stützt die gut balancierte Frucht mit einem geschmeidigen, runden Körper.
 Weintyp: Die Fruchtigen Die Nachhaltigen
 Passt zu: Gegrilltes oder gebratenes Kalbfleisch mit dunkler Sauce

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, gefolgt von gepfeiften Gerüchen (typischen Vermerk der Shiraz).
 Im Gaumen delikates, 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 Cassis präsentieren ein unglaubliches Aromenspiel. Am Gaumen etwas Eiche, Leder und viel reife Fruchtaromen gepaart mit einer wunderbaren Eleganz und Würzigkeit endet der Wein mit eindrücklicher Länge und viel Schmelz.





CHF
70 | 75 cl

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene DOC | Villa Sandi

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 Rosato Vino Spumante Brut | Villa Sandi

49

Traubensorte: Rosé

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

Passt zu: Aperitif



	100 cl	50 cl	CHF 30 33 cl
Bier Bière			
Schützengold (alkoholfrei)			5.00
Schützengarten „Edelspetz“			5.00
Schützengarten Weisser Engel		6.50	
Schützengarten Klosterbräu			5.50
Mineral			
Ragazer Quellwasser ohne Kohlensäure	6.50	4.50	
Ragazer Quellwasser mit Kohlensäure	6.50	4.50	
Shorley			5.00
Elmer Citro			5.00
Fanta			5.00
Coca Cola zero			5.00
Rivella blau rot			5.00
Fuse Ice Tea			5.00
Schweppes Tonic	20 cl		5.00
Schweppes Bitter Lemon	20 cl		5.00
Fruchtsaft	20cl		5.00



Kaffee | Schokolade

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

Tee

	CHF
Eisenkraut Tee	4.50
Englisch Breakfast Tee	4.50
Fenchel Tee	4.50
Früchte Tee	4.50
Grün Tee	4.50
Kamillen Tee	4.50
Lindenblüten Tee	4.50
Pfefferminz Tee	4.50