



## Getränkekarte 2022/2023

### Warme Getränke / Bubrondas caudas

Kaffee, Espresso, Tee	4.50
Cappucino	6.00
Latte Macchiato	6.50
Ovo, Schokolade (kalt oder warm)	5.50
Apfel- Orangen- Waldbeeren- oder Rumpunsch (ohne Alkohol)	5.50
Choco oder Kaffee-Mélange	6.50
Chocolat mit Rum	7.50
Kaffee Luz/ Fertig	7.50
Holdrio / Fröschli	8.00
Glühgin 27 Woodfire	9.00
Kaffee Schümli-Pflümli (mit Rahm)	8.50
Spezial-Kaffee „Hauskafi Rubi“ (mit Rahm)	9.00
Tee mit Rum/ Jagertee	7.50
Glühwein	7.50
Coretto Grappa	7.50

### Mineral- und Süsswasser in Flaschen / Bubrondas en butteglia

	3,3 dl	7,5 dl
Mineralwasser mit Kohlensäure	4.80	8.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.80	8.00
Rivella rot oder blau, Apfelshorley	5.00	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Eistee	5.00	
Swiss Mountin Tonic 2 dl	4.00	
Orangensaft Michel Orange 2 dl	4.00	
Apfelwein Möhl ohne Alkohol 5 dl	6.50	
Apfelwein Möhl mit Alkohol 5 dl	7.00	

## Bier in Flaschen / Gervosa en butteglia

Calanda Edelbräu / Radler / Calanda Senza	33 cl	6.00
Calanda Lager	58 cl	7.00
Calanda Glatsch	40 cl	6.80
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Swizly	33 cl	6.00

## Apéritiv, Bitter und Likör / Aperitivs e liquors

	Vol.%	cl	
Martini Bianco	16	4	7.00
Apérol Spritz	7-8	30	9.00
Campari / Ramazzotti	23	4	7.00
Appenzeller Amarano (Cynar)	16	4	7.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			7.00
Appenzeller Alpenbitter	30	4	7.00
Träsch, Zwetschgen, Kirsch	37.5	2	5.50
Kindschi's Bündner Röteli	22	2	5.50
Dolce vita Whisky Cream (Bailey`s)	17	4	7.00
Amaretto Casoni	28	4	7.00

## SCHAUMWEIN / VIN SPIMONT

### Italien

<b>Prosecco "VERV" DOC Extra Dry</b>	1 dl	5.50
Veneto Andreola	7.5 dl	38.00

*Dieser Schaumwein zeigt frische Aromen von Apfel und Zitrus mit einem weichen mineralischen Unterton. Es ist mit einer feinen Perlage und lebendiger Säure abgerundet.*

<b>Franciacorta Brut DOCG</b>	3.75 dl	26.00
Lombardia Plozza		

*Traubensorte Chardonnay und Pinot Nero*

*Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung, würzig, frisch, fein und harmonisch.*

## WEISSWEINE / VIN ALV

### Schweiz

**Cuvée Blanc AOC Graubünden** 2021 5 dl 24.00

*Traubensorten: Pinot Blanc, Riesling-Silvaner, Chardonnay*

*Ein feiner Cuvée aus den Rebsorten Pinot Blanc, Riesling-Silvaner und Chardonnay. Ein frischer, fruchtig zusammengestellter Weisswein.*

**Amedeo Episcopalis R&S AOC** 2020 7.5 dl 44.00

**Cottinelli Bischöfliche Domaine**

*Traubensorte Riesling-Silvaner*

*Helle Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr gefällig und würzig. Im Gaumen erfrischende Düfte nach Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Wunderbare Kombination von Fruchtaromen und sehr spannender Säure.*

**Henri Blanc de Noir** 2021 1 dl 7.50

**Nenri Badoux, Aigle** 7.5 dl 42.00

*Traubensorte Pinot Noir*

*Hellgelb mit lachsfarbenem Schimmer. In der Nase reife Früchte. Im Gaumen vereinigt er perfekt die natürliche Frische eines Weissweins mit der tieferen Struktur des Pinot Noir.*

**Yvorne Près Roc** 2021 1 dl 8.00

**Obrist Weine Vevey** 7.5dl 44.00

*Traubensorte Chasselas*

*Ein Chasselas der Ursprungsregion Yvorne, der seinen Namen würdevoll trägt.*

**Petite Arvine AOC Valais** 2020 7.5 dl 54.00

**Maurice Gay, Chamoson**

*Traubensorte Petit Arvine*

*Um ein Gefühl für die bergige und hügelige Landschaftsschönheit des Wallis zu bekommen, führt kein Weg an diesem Weisswein vorbei. Ein Volltreffer bis zum letzten Tropfen.*

## ROTWEINE / VIN TGIETSCHEN

### Schweiz

**Molina** 2018 5 dl 26.00

**Cottinelli Weinbau, Malans**

*Traubensorten Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt*

*Der Geruch von Molina ist fruchtig, mit deutlichen Noten von roten Früchten in der Öffnung. Der Gaumen drückt die beste Balance zwischen den acht Rebsorten aus, aus denen er besteht: Johannisbeere, Holunder, Karamell und Vanille bilden eine angenehme Komplexität, mit samtigen Tanninen und einem langen und einnehmenden Abgang.*

**Pinot Noir Classic Malans** 2021 1 dl 7.50  
Cottinelli Weinbau, Malans 7.5 dl 46.00

*Traubensorte Pinot Noir*

*Dieser Wein besticht durch seine rubinrote Farbe. Die Aromatik erinnert stark an Erd- und Himbeere. Die feinen jedoch präsenten Tannine machen diesen Pinot Noir zu einem Gaumenschmaus. Passt hervorragend zu Fleischgerichten, Bündner Spezialitäten und Bergkäse.*

**Humagne Rouge de Valais, AOC Valais d'Or** 2021 7.5 dl 46.00  
Maurice Gay, Chamoson

*Traubensorte Humagne Rouge*

*Eine Rarität von intensiv purpurroter Farbe und reichhaltigem Aroma von Stachelbeeren. Im Gaumen eine schöne Struktur mit ausgewogenen Tanninen und Gewürznoten. Langes, schmeichelndes Finale.*

## ITALIEN

**Ripasso Costamediana Val.DOC** 2017/19 1 dl 6.50  
Veneto MGM Mondo del Vino 7.5 dl 42.00

*Traubensorten Corvinone, Corvina, Rondinella*

*Süsslicher Duft erinnert an Amarenakirsche und Haselnuss. Voller Körper mit intensiver Fruchtsüsse und runden Tanninen.*

**Barbera d'Alba DOP** 2015 1 dl 6.50  
Piemont Bosio Family Estates 7.5 dl 39.00

*Traubensorten Barbera*

*Schönes Rubinrot. Fruchtiges, frisches Bukett mit Noten von roten Waldbeeren. Am Gaumen elegant, rund und süffig mit einem angenehmen Abgang. Ein unkomplizierter Barbera für jede Gelegenheit.*

**Barolo DOCG** 2013 7.5 dl 54.00  
Piemont Bosio Family Estates

*Traubensorten Nebbiolo*

*Trocken mit seidigem Tannin, vollmundig.*

*Vinifikation und Ausbau: Nach 15 Tagen Hautkontakt, Vinifikation in Edelstahl. Danach 3 Jahre in französischen Eichenfässern, gefolgt von einer kurzen Zeit in der Flasche.*

**Primitivo Salentino IGT** 2016 7.5 dl 38.00  
Puglia Cantele

*Traubensorten Primitivo*

*Die mineralischen Noten schichten sich zart mit denen von Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Johannisbaumfrucht; Tamarinde und grüner Pfeffer beschliessen das Finale, dessen Duft anhaltend nachklingt. Die nicht aggressiven Tannine und die frische Säure betonen gemeinsam mit der Geschmeidigkeit und dem typischen Alkohol die Güte des Primitivos: ursprünglich ein robusterer Wein, der heute elegant und vornehm ist.*

**Amarone Raro Valpolicella DOC** **2013** 5 dl 36.00  
Veneto Cantine di Verona

*Traubensorten: 30%Corvina, 30%Dindarella, 30%Molinara, 10%Rondinella*

*Aromen von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen. Herrlich geschmeidiger Körper, welcher durch eine gute Mundfülle und seine Ausgewogenheit besticht. Angenehmer Trinkgenuss mit langem Abgang*

## Spanien

**Barahonda Barrica Yecla** Bodega Seniorio de Barahonda

*Traubensorte Monastrell und Syrah*

*Der Wein ist schon im Glas vertraut, charmant und mit einer wunderbaren Monastrell Aromatik versehen. Deutlich mineralisch dominiert, assoziativ sogar schwarzer Schiefer, kommt der Wein sehr offenherzig und charmant daher, so dass man dem Wein förmlich erliegen muss. Am Gaumen dann mit genau der richtigen Portion Volumen und Länge versehen, ist der Wein ungemein vollmundig, saftig, intensiv, irgendwie aber doch auch fast zartgliedrig und überzeugt auf der ganzen Linie mit Anspruch und Finesse. Der Tinto Barrica der Bodega Barahonda wurde aus 75% Monastrell und 25% Syrah gekeltert und reifte sechs Monate in französischer und amerikanischer Eiche.*

<b>2020</b>	1 dl	7.50
<b>2020</b>	7.5 dl	42.00
<b>2017/18</b>	1.5 l	76.00

**Rioja Vino Tinto Reserva DOC** **2012** 7.5 dl 38.00  
Rioja Bodegas Luis Alegre

*Traubensorte Pinot Noir*

*Intensives rot, sauber und strahlend. Vanille- Zimt- und Tabakumhüllung aus dem alternden Prozess des Holzes. Fleischig, sehr gleichmässig. Aromen von Gewürzen und reifem Obst.*

**Foscanegra / Mallorca** **2016** 1 dl 6.00  
Pla I Llevant – Llucmajor / Mallorca Bodegas Bordoy 7.5 dl 39.00

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet*

*Viel Sonne, wenig Regen: Das zeichnet das Küstengebiet von Llucmajor aus, einer der trockensten Regionen Mallorcas. Die Bodega Bordoy ist das südlichst gelegene Weingut der Insel. 12 Monate in Barrique-Fässern gelagert.*

**Es freut uns sehr, euch unseren auf Mallorca exklusiven Finca Alegría  
«Foscanegra» hier auf der Alp Dado auszuschenken.**

## MATTHIAS EMPFIEHLT EUCH :

Cuba Libre	11.50
Wild Berry Lillet	9.00
Aperol Spritz	9.00
Gin Mare Tonic oder Sprite	12.00
Glühgin 27 Woodfire	9.00

## SPIRITUOSEN / SPIRITUOSAS

### Marc

Cottinelli Speciale Marc Malans	40°	2 cl	7.50
Churer Marc	40°	2 cl	7.50
Amadeo Curiensis	40°	2 cl	9.50

### Grappa

N° 1 – Numero Uno	Plozza Vini, Brusio	45°	2 cl	9.50
Grappa Fior die Vite		41°	2 cl	8.50

### Whiskys

Lagavulin Single Malt Whisky	43°	2 cl	16.00
<i>16-jähriger Single Malt Whisky von Isle of Islay</i>			

### Rum

Havanna Club 3 Anos	40°	2 cl	9.00
Santiago de Cuba Carta Blanca	38°	2 cl	9.00

### Diverses

Vielle Prune Emile	41°	2 cl	8.00
Kirsch Teresa Barrique Urs Hecht	40°	2 cl	6.50
Eier Cognac Emile	20°	2 cl	6.00

Brigels, 18.01.2023/RJ