



Chamanna
RESTAURANT



WEINKARTE
GETRÄNKEKARTE

Weissweine

SCHWEIZ/GRAUBÜNDEN

«Cuvée Blanc» AOC Graubünden 2015/16 (75 cl) **49.-**
Cottinelli Weinbau Malans

Traubensorten: Freisamer, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner

Von glänzender, strohgelb-grünlicher Farbe. Ein dezent fruchtiges Aroma mit Nuancen von exotischen Früchten. In dieser Kreation ist die spannende Säure, Kraft und Eleganz spürbar.

«Lürlibad» Chardonnay Reserve Chur 2016 (75 cl) **57.-**
Cottinelli Weinbau Malans

Traubensorte: Chardonnay

Damit alle Facetten der Chardonnay-Traube in den Wein gebracht werden können, werden die Trauben. Aus dem Lürlibad in Chur in mehreren Etappen gelesen. Nach der sanften Pressung wird der Most in französischen Barriques vergoren und anschliessend in denselben Fässern während 9 Monaten auf der Hefe ausgebaut. Danach erfolgt eine möglichst feine und schonende Filtration und Abfüllung.

SCHWEIZ/WAADT

Aigle «Les Délices» Grand Cru Chablais AOC 2016 (75 cl) **46.-**
Obrist SA, Vevey

Traubensorte: Chasselas

Schöne, anmutige, blassgelbe Robe. Delikat, fruchtig, prägnante Mineralien- und Lindenblütenaromen. Ansprechende, harmonische Struktur, schöner Schmelz. Angenehm lang anhaltend, sehr charakteristisch.

ITALIEN/PIEMONTE

Arneis Langhe 2016 (75 cl) **42.-**
Luca Bosio Family Estates, Santo Stefano

Traubensorte: Arneis

Glatt mit Frucht- und Blütennoten mit guter Säure. Vinifikation mit Hautkontakt für 36 Stunden bei niedriger Temperatur 5°C, gefolgt von einer klassischen weissen Weinbereitung. Danach 6 Monate Alterung auf eigener Hefe.

ITALIEN/ALTO ADIGE (SÜDTIROL)

Pinot Grigio DOC 2016 (75 cl) **42.-**
Martini & Sohn, Girlan

Traubensorte: Pinot Grigio (Ruländer)

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, Extraktreicher Weisswein von strohgelber Farbe, mit blumigem Geruch, nach Äpfeln und Birnen und angenehm weichem Geschmack.

ITALIEN/LOMBARDIA (GARDASEE)

Lugana Prestige DOP 2016 (75 cl) **45.-**
Azienda Agricola Cà Maiol, 2016 Magnum (150 cl) **89.-**
Desenzano del Garda

Traubensorte: Trebbiano di Lugana

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist sauber mit klarer Identität, Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian. Bei Flaschenöffnung offenbart er ein Aroma von Hafer und weissem Pfeffer. Der Geschmack ist angenehm und delikat am Gaumen, perfektes Gleichgewicht aller seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish.

SPANIEN/RUEDA

Verdejo 2015 (75 cl) **42.-**
Antonio Sanz, Rueda

Traubensorte: Verdejo

Die Nase ist erfrischend mit leichten Kräuternoten und gelben Früchten in Richtung Melonen. Toller mineralischer Touch mit feiner Zitrusnote. Am Gaumen angenehm und untermalt mit tropischen Früchten und Ausgewogenheit – das ist ein klassischer Rueda-Wein!

ÖSTERREICH/CARNUNTUM (WIEN)

Grüner Veltliner «Dornenvogel» 2016 (75 cl) **45.-**
Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn

Traubensorte: Grüner Veltliner

Hellgelbe schillernde Robe. Gut entwickelte Fruchtigkeit in der Nase. Im Gaumen reich, konzentriert mit einem schönen Körper. Ein charaktervoller Wein mit einem ausgewogenem Abgang. Kühle Vergärung in Edelstahl tanks, Feinhefektakt bis zu seiner Abfüllung im April/Mai.

Roséwein

SPANIEN/RIOJA

Rosé Rioja «Provençe Style» 2015 (75 cl) **42.-**
Bodegas Luis Alegre, Laguardia

Traubensorte: Tempranillo, Viura

Lachsrosa mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase Düfte von frischem Obstsalat aus tropischen Früchten mit subtilen aromatischen wilden Blumen. Sehr angenehmer, befriedigender und ausgewogener Geschmack mit einer moderaten Säure, Persistenz und Länge am Gaumen. Frische tropische Fruchtaromen wie Ananas.

Prosecco

«Verv» Prosecco Extra Dry DOC (75 cl) **46.-**

Champagner

Champagne Billecart-Salmon Brut Reserve AOC (75 cl) **85.-**

Rotweine

SCHWEIZ/GRAUBÜNDEN

Malanser Pinot Noir 2016 (75 cl) **44.-**
Cottinelli Weinbau Malans

Traubensorte: Pinot Noir

Rubinrote Farbe. In der Nase einen herrlich leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und von feiner Struktur. Sehr weiche Tannine kombiniert mit einer angenehmen Gewürznote.

«Molina» Trimmiser Assemblage 2014 (75 cl) **57.-**
Cottinelli Weinbau Malans

Traubensorten: Cabernet, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Regent, Gamaret

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont. Die Trauben für den Molina werden teilweise in offenen Gärständen und ein Teil in modernsten temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Alle Rebsorten werden separat vergoren und anschliessend separat ausgebaut. Der Ausbau erfolgt während 15 Monaten in überwiegend neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche.

«Marschallgut» Pinot Noir Reserve Maienfeld 2015 (75 cl) **52.-**
Cottinelli Weinbau Malans

Traubensorte: Pinot Noir

Von intensiver, roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften vom Himbeeren. Im Gaumen vollmundig vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren. Begleitet von Röstaromen und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Nach der Ernte wird das Traubengut 8 bis 10 Tage heruntergekühlt (Kaltmazeration). Anschliessend leicht erwärmt auf 15 Grad. Die Gärung erfolgt durch Spontangärung. Der Ausbau erfolgt 40 % in neuen Barriques und der Rest in Barriques mit 2. und 3. Füllung.

SCHWEIZ/TICINO

«**Quattromani**» **Ticino DOC Merlot** 2014 (75 cl) **89.–**
Guido Brivio, cl) audio Tamborini, Angelo Delea, Feliciano Galdi

Traubensorte: Merlot

Das passiert, wenn die vier besten Tessiner Winzer ihren Lieblingsmerlot zusammenführen! Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit. Nach einer Gärung in Holzfässern von 20 Monaten und einer Reifung von weiteren 6 Monaten in der Flasche ist mit «Quattromani» ein grossartiger Merlot mit einem einzigartigen Charakter entstanden.

ITALIEN/VALTELLINA

«**Cinquanta/50**», **Alpi Retiche IGT** 2010 (75 cl) **53.–**
Plazza Vini, Tirano

Traubensorte: Nebbiolo

Ein fruchtbetonter Nebbiolo, der an rote Kirschen erinnert. Wie der Name Cinquanta/50 schon andeutet, ist diese Rotweinspezialität eine Assemblage aus Sforzato und einem klassischen Valtellina. Seine Reife erhält er in grossen Kastanienfässern.

ITALIEN/VALTELLINA

N°1 – Numero Uno, Alpi Retiche IGT 2013 (75 cl) **95.–**
Plazza Vini, Tirano

Traubensorte: Nebbiolo

Rubinrot. Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Elegant in der Art und lang das Finale. Ein festlicher Wein, der etwas Stolz und Würdiges in seiner Seele trägt. Eine spezielle Selektion von sehr alten Rebstöcken (50 Jahre) aus den besten Reblagen des Valtellina. Die Trauben für den Numero Uno werden 2 Monate leicht angetrocknet. Nach der Vinifikation im Stahltank reift der Wein während 18 bis 24 Monate in ausschliesslich neuen Barriques aus französischer Eiche.

ITALIEN/ALTO ADIGE (SÜDTIROL)

Lagrein «Gurnzan» DOC 2016 (75 cl) **49.–**
Martini & Sohn, Giran

Traubensorte: Lagrein

Der Lagrein hat eine rubin- und dunkelgranrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit Aromen nach Brombeeren, Kirsche und Veilchen. Ausbau in grossen Holzfässern.

ITALIEN/PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC «Edigio» 2015 (75 cl) **44.–**
Luca Bosio Family Estates, Santo Stefano

Traubensorte: Barbera

Fruchtbetont mit seidigem Tannin. Nach 8 Tagen Hautkontakt, Vinifikation in Edelstahl. Danach 12 Monate in neuen französischen Barriques, gefolgt von einer kurzen Zeit in der Flasche.

Barolo DOCC 2013 (75 cl) **59.–**
Luca Bosio Family Estates, Santo Stefano

Traubensorte: Nebbiolo

Vollmundiger typischer Barolo. Rustikal, beerig im Auftakt mit schönem Abgang. Ein »Muss« zu Saucengerichten wie Brasato und Pasta mit Tomaten und Rindfleisch. Trocken mit seidigem Tannin, vollmundig. Nach 15 Tagen Hautkontakt, Vinifikation in Edelstahl. Danach 3 Jahre in französischen Eichenfässern, gefolgt von einer kurzen Zeit in der Flasche.

ITALIEN/VENETO

Ripasso Valpolicella Superiore DOC 2015 (75 cl) **49.–**
Maso Maroni, Corte Figaretto

Traubensorten: Corvina, Corvinne, Rondinella

Rubinrote Farbe mit violettfarbenen Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte, die im Unterholz wachsen, an Kirschen, Dauerkrauter mit einem Hauch von Gewürzen. Im Mund entfaltet er sich weich und rund, vielseitig und anhaltend im Geschmack. Den Ripasso erhält man durch eine zweite Gärung des Weins auf die Amarone-Trester, die im Februar des nächsten Jahres stattfindet. Infolge dieser zweiten Gärung hat der Wein mehr Körper, Struktur, Alkohol und Bouquet. Barriques aus selektioniertem Holz, in grossen Holzfässern und danach in den Flaschen.

Amarone della Valpolicella DOC «La Coeta» 2012 (75 cl) **69.–**
Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Merlot

Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen. Ein Klassiker, der viel Trinkfreude bereitet.

ITALIEN/TOSCANA

«**Adèo**» **Bolgheri Rosso DOC** 2015 (75 cl) **55.–**
Campo alla Sughera, Bolgheri 2014/15 Magnum (150 cl) **108.–**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Adèo werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri-Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barriques aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut.

Brunello di Montalcino «Dievole» DOCC 2012 (75 cl) **89.–**
Podere Brizio, Montalcino 2012 Magnum (150 cl) **169.–**

Traubensorte: Sangiovese (Brunello)

Der Wein ist von wahrer Grösse: Vielschichtig mit süssen Schwarzkirschen, Röstaromen und etwas floralen Nuancen, dazu Minerlität und Lakritz; er zeigt einen kräftigen Körper, explodiert fast im Gaumen und ist dennoch elegant, Alkohol und Säure wunderbar eingebunden, die Tannine sehr seidig, er hinterlässt eine unendliche Länge. Jetzt schon geniessen oder aber auch noch viele Jahre lagern. Besser jetzt!

ITALIEN/PUGLIA

Salice Salento Reserva DOC 2014 (75 cl) **44.–**
Cantele, Lecce

Traubensorte: Negroamaro

Die Farbe ist ein lebendiges aber kein dunkles Feuerrot. Die Nase, karamellierte rote Früchte und Gewürze entfalten sich zu deutlich wahrnehmbaren Noten von Blutorange, Minze, Tabak und Teeblatt. Betont durch rote Blüten kehren die olfaktorischen Eindrücke am Gaumen wieder und werden vom präsenten aber nicht übertriebenen Alkoholgetragen. Im Gegensatz mit den Tanninen und der frischen Säure zeigt sich die Balance und Weichheit dieses Weins. Ausbau während 6 Monaten in Barriques mit zweiter und dritter Belegung.

SPANIEN/RIOJA

Rioja Parcela N°5 2012 (75 cl) **49.–**
Bodegas Luis Alegre, Laguardia 2012/14 Magnum (150 cl) **95.–**

Traubensorte: Tempranillo

Intensive Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang. Die »Parcela N°5 befindet sich in einem Naturschutzgebiet und ist umgeben von vier natürlichen Salzseen! Das einzigartige Mikroklima bringt mineralische und sehr fruchtbetonte Trauben hervor. Ein herrlicher feuriger Trinkgenuss.

SPANIEN/RIBERA DEL DUERO

Viña Magna Crianza 2011 (75 cl) **55.–**
Bodegas Dominio Basconillos, Burgos

Traubensorte: Tempranillo

Sehr dichte, fast schwarze Farbe. In der Nase reiffruchtig, mit Röstaromen, Gewürzen sowie Noten von Leder und Lakritze. Im Gaumen ein wuchtiger Auftakt, dann geschmeidig und saftig. Aromen dunkler Früchte und gut eingebundene Holznoten begleiten diesen temperamentvollen Wein bis zum Nachhall. Zwölfmonatiger Barriqueausbau in französischem und amerikanischem Holz.

SPANIEN/MALLORCA

AN/2 2015 (75 cl) **59.-**

An Negra Viticultors, Felantix

Traubensorten: Callet, Manto Negro, Syrah

Frisches, nach Waldbeeren und Röstaromen duftendes Bouquet. Sehr ausgewogen, frische, seidige Struktur, feiner, körnig wirkender Gerbstoff, wieder schöne Beerenfrucht und Röstaromen im recht langen Abgang. Von Hand geerntet, 13 Monate im Barrique ausgebaut.

SPANIEN/YECL A (ALICANTE)

Barahonda Organic 2014 (75 cl) **46.-**

Bodegas Senioriò Barahonda, Yecla

Traubensorten: Monastrell, Syrah

Samtig und freundlich, zeigt eine gute Fruchtintensität und Endreinigung mit Noten von gut integriertem Holz, mit einem Säuregehalt, welche die Frische ergibt. Sauber, intensiv und lecker. Es werden nur die besten Trauben für diesen Wein ausgewählt. Die biologisch angebauten Monastrell- und Syrah-Traubenstöcke sind 40-ig-jährig und werden sorgfältig ausgearbeitet und getrennt verarbeitet. 6 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Dieter Meier Collection – 6 meses 2014 (75 cl) **49.-**

Dieter Meier & Bodegas Senioriò Barahonda, Yecla

Traubensorten: Monastrell, Garnacha, Tintorera

Dunkles Rubinrot. Sehr schönes Monastrell - Bouquet mit den typischen Kräuterdüften wie z.Bsp. Thymian, Fruchtnoten von Erdbeeren, gekochte Waldbeeren und etwas Blütenduft. Schöne Fülle mit feinem Fruchtextrakt, noch etwas jugendlich robustes, leicht herbes Tannin, dank frischer Säure sehr saftig und nicht schwer wirkend, hinterlässt eine feine Fruchtspur im Gaumen. Alte Buschreben, Handernnte, Maischegärung im Stahltank, Ausbau während 6 Monaten in mehrheitlich gebrauchten, französischen Barriques.

FRANKREICH/CÔTE DE NUITS (BOURGOGNE)

Gevrey-Chambertin AC Côte de Nuits 2014 (75 cl) **69.-**

Henri de Villamonts, Savigny-les-Beaune

Traubensorte: Pinot Noir

Dunkles Kirschtrot. Schöne, nuancierte Fruchtaromen (rote und schwarze Beeren) mit dezenten Holz- und Gewürznoten. Sehr komplex und intensiv im Mund, Erdaromen, feine Würze, mit samtigen Tanninen und langem Nachgeschmack. Nach der sorgfältigen Lese von Hand werden die Trauben leicht angepresst und an der Maische vergoren. Danach reift der Jungwein zum Teil in neuen und gebrauchten Piècen.

SÜDAFRIKA/PAARL

«Grand classique» Wine of Origin Paarl 2012/13 (75 cl) **49.-**

Glen Carlou Vineyards, Paarl 2011 Magnum (150 cl) **95.-**

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot

Tiefes Rubinrot, intensiv mit brillantem Glanz. Aromen von Nelken und schwarzen Johannisbeeren. Im Gaumen intensive Frucht von schwarzen Johannisbeeren. Körperreich und ausgewogen mit reifen Tanninen. Langer Abgang, nachhaltig. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank. Barriquen aus französischer Eiche (50% neu, 50% zweite Füllung) ausgebaut.

Mineral/Süssgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure offen	50 cl	6.-
Mineralwasser mit Kohlensäure offen	100 cl	9.50
Passugger	35 cl	4.50
Passugger	77 cl	8.-
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	35 cl	4.50
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	47 cl	6.50
Möhl Apfelsaft-Schorley	33 cl	4.50
Rivella rot, blau oder grün	33 cl	4.50
Coca Cola	33 cl	4.50
Coca Cola zero	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Sinalco	33 cl	4.50
Hus Tee Arosier Eistee nach Grossvaters Rezept	50 cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon	25 cl	4.50
Schweppes Tonic	25 cl	4.50
Schweppes Ginger Ale	25 cl	4.50
Sanbitter	10 cl	3.50
Michel Orangen- und Tomatensaft premium	20 cl	4.50

Bier

Calanda Edelbräu	5,2 Vol.%	33 cl	5.-
Calanda Lager	4,9 Vol.%	50 cl	6.50
Calanda Radler	3,2 Vol.%	33 cl	5.-
Calanda Senza alkoholfrei		33 cl	4.80
Erdinger Weissbier	5,3 Vol.%	50 cl	7.-
Ittinger Klosterbräu Naturtrüb	5,4 Vol.%	33 cl	6.-
ArosaBräu «Arosa Sunna»	5,0 Vol.%	33 cl	7.-
ArosaBräu «IPA»	6,0 Vol.%	33 cl	7.-

Apfelwein

Möhl Saft vom Fass trüb	4,9 Vol.%	50 cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb, alkoholfrei		50 cl	6.50

Aperitifs

Glas Hauswein weiss		10 cl	6.50
Cüpli Prosecco		10 cl	7.50
Aperol Spritz		20 cl	8.50
Hugo		20 cl	8.50
Tages-Apéro			7.50
Martini Bianco	15 Vol.%	5 cl	5.-
Campari	25 Vol.%	5 cl	5.-
Aperol	15 Vol.%	5 cl	5.-
Appenzeller Aplenkräuterlikör	29 Vol.%	5 cl	5.-
Braulio Amaro Alpino	21 Vol.%	5 cl	5.-
Ramazotti	30 Vol.%	5 cl	5.-

Digestifs/Spirituosen

Grappa Bianca Roner	40 Vol.%	2 cl	6.50
Grappa di Moscato Principi Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	9.50
Grappa Paesanella Amaroni	41 Vol.%	2 cl	9.50
Grappa Numero Uno	45 Vol.%	2 cl	12.-
Oban 14 Years Single Malt Whisky	43 Vol.%	2 cl	14.-
Talisker 10 Years Single Malt Whisky	46 Vol.%	2 cl	12.-
Macallan Double Cast 12 Years	43 Vol.%	2 cl	16.-
Rum La Hechicera Costa Rica	40 Vol.%	2 cl	9.50
Rum Ron Plantation XO 20 Years	40 Vol.%	2 cl	14.-
Cognac Hennessy Fine de Cognac	40 Vol.%	2 cl	8.50
Monkey 47 Black Forest Gin	47 Vol.%	4 cl	9.50
Vielle Prune «Kidli», Kottwil	43 Vol.%	2 cl	8.50
Vielle Poire «Kidli», Kottwil	43 Vol.%	2 cl	8.50
Röteli Bündner Likör, Kindschi	22 Vol.%	4 cl	6.50
Frangelico Haselnusslikör	20 Vol.%	4 cl	6.50

Kaffee/Tee

Café Crème			4.50
Espresso			4.50
Tee, versch., aus dem Hause Morga und L'Art du Thé Luzern			4.50
Capuccino			5.50
Latte Macchiato			6.50
Coretto Grappa			6.50
Café Fertig/Luz, mit Zwetschge, Kräuter oder Pflümlü			7.-
Schümli Pflümlü			8.-

