



*Chamanna*  
RESTAURANT



WEINKARTE  
GETRÄNKEKARTE

# Weissweine

SCHWEIZ/GRAUBÜNDEN

**«Cuvée Blanc» AOC Graubünden** 2015/16 (75 cl) **51.–**  
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) **59.–**  
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) **49.–**  
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.

SCHWEIZ/WALLIS

**Assemblage Blanc AOC Valais La Coquine 2017** 2017 (50 cl) **37.–**  
Cave Emery

**Traubensorte:** Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

Ein fruchtiger, frischer, ausgewogener und Spur lieblicher Weisswein. Gelb mit leichten Grün-Reflexen. Dezent Bouquet. Kernobst (Birne, Quitte) dominiert leicht vor etwas Zitrusfrucht (Grapefruit) und exotischen Früchten. Dazu kommen leicht pflanzlich-blumige Noten (Lindenblüte, Rose, Veilchen, Heu/Stroh). Im Gaumen leicht süsslicher Anstrich. Die Struktur zeigt sich weich, von mittlerer Fülle und harmonisch. Im leicht dominanten Rückgeruch wieder die erwähnten Fruchtnoten. Kurzer Abgang.

ITALIEN/TRENTINO

**Vette di San Leonardo IGT** 2017 (75 cl) **48.–**  
Tenuta San Leonardo

**Traubensorte:** Sauvignon blanc

Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen; in der Nase verführerisch und elegant. Sortentypische Sauvignon blanc Aromen. Weisser Pfirsich, etwas grüne Peperoni, leicht grasig, Salbei, aber auch zitrische Einflüsse. Im Gaumen zeigt sich der Wein wie bereits in der Nase mit herrlich subtiler Eleganz. Saftig und erfrischend, die zitrischen Noten überwiegen. Der Abgang ist leichtfüssig und appetitanregend.

ARGENTINIEN/MENDOZA

**Puro Torrontes** 2016 (75 cl) **47.–**  
Ojo de Vino, Dieter Meier

**Traubensorte:** Torrontés

Gelbgold. Intensiv blumenduftiges Bouquet, leicht blumig, erinnert an Rosenblüten und an Parfum. Im Gaumen üppig mit viel Schmelz und fast leicht ölig wirkend, sanft in der Säure, weider enorm intensive Aromen, sehr lang anhaltend. Ungewöhnlicher Wein mit einer barocken Aromafülle!

ÖSTERREICH/CARNUNTUM (WIEN)

**Grüner Veltliner «Dornenvogel»** 2016 (75 cl) **48.–**  
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 Edelstahltanks, Feinhefekontakt bis zu seiner Abfüllung im April/Mai.

# Roséwein

SPANIEN/RIOJA

**Rioja Vino Rosado Flores** 2015 (75 cl) **45.–**  
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 angenehm, 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) **49.–**

# Champagner

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

# Rotweine

SCHWEIZ/GRAUBÜNDEN

**Malanser Pinot Noir** 2016 (75 cl) **49.–**  
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) **59.–**  
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) **54.–**  
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, 2014 Magnum (150 cl) **188.–**  
Angelo Delea, Feliciano Gialdi

**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) **55.–**  
Plozza 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.–**  
Plozza 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 Barriquen aus französischer Eiche.

## ITALIEN/ALTO ADIGE (SÜDTIROL)

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

**Traubensorte: Lagrein**

Der Lagrein hat eine rubin- und dunkelgranatrote 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

**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) **52.–**  
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, Dauerkräuter 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) **57.–**  
**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 Adéo werden in den eigenen Rebbergen in der «Bolgheri-Zone» von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barriquen aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut.

**Brunello di Montalcino «Dievole» DOCC** 2012 (75 cl) **89.–**

**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/TOSCANA

**Chianti Classico DOCC** 2015 (75 cl) **52.–**  
Poggio Bonelli

**Traubensorte: Sangiovese**

Dieser Chianti Classico kommt mit einer intensiven rubinroten Farbe. Die Nase zeichnet Duft von Beeren, Kirsche, Thymian und Leder aus. Trockener und fester Geschmack, ausgewogen durch die zarte Süsse der französischen Eiche.

**Tenuta Meraviglia Bolgheri DOC** 2016 (75 cl) **54.–**  
Dievole

**Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**

Die Intensität seiner rubinroten Farbe passt zu den Noten von schwarzen Früchten, wie Brombeere und Kirsche, zusammen mit leichten Nuancen von aromatischen Kräutern. Strukturiert und bewundernswert frisch, mit einem langen und anhaltenden Abgang.

## ITALIEN/PUGLI

**Primitivo Salento IGT** 2015 (75 cl) **48.–**  
Cantele

**Traubensorte: 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 robuster Weine, der heute elegant und vornehm ist.

## SPANIEN/RIOJA

**Rioja Parcela N°5** 2012 (75 cl) **52.–**  
**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) **57.–**  
Bodegas Dominio Basconcillos, Burgos

**Traubensorte: Tempranillo**

Sehr dichte, fast schwarze Farbe. In der Nase reiffruchtig, mit Röstaromen, Gewürzen sowie Noten von Leder und Lakritz. 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) **52.-**  
Dieter Meier & Bodegas Senioriò Barahonda, Yecla

**Traubensorten:** Monastrell, Garnacha, Tintorerera

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, Handernete, Maischegärung im Stahltank, Ausbau während 6 Monaten in mehrheitlich gebrauchten, französischen Barriques.

## ARGENTINIEN/MENDOZA

**Puro Malbec** 2017 (75 cl) **53.-**  
Ojo de Agua, Dieter Meier

**Traubensorte:** Malbec

Jugendliches, dichtes Rot. Offenes, strahlendes Bouquet, viel frische Beerenfrucht, hinterlegt mit etwas Kräuternoten wie Minze. Im Gaumen kräftig, frisch, schöne rotbeerige und krautige Eindrücke. Gefälliger, fruchtbetonter Malbec.

**Ojo de Agua Cuvée Speciale** 2015 (75 cl) **57.-**  
Ojo de Vino, Dieter Meier

**Traubensorte:** Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot

Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen sehr viel Gaumenfreude aufkommen.

## Mineral/Süssgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure offen	50 cl	<b>6.-</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure offen	100 cl	<b>9.50</b>
Passugger	35 cl	<b>5.-</b>
Passugger	77 cl	<b>8.50</b>
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	35 cl	<b>5.-</b>
Allegra Mineralwasser ohne Kohlensäure	47 cl	<b>6.50</b>
Möhl Apfelsaft-Schorley	33 cl	<b>5.-</b>
Rivella rot oder blau	33 cl	<b>4.80</b>
Coca Cola	33 cl	<b>4.80</b>
Coca Cola zero	33 cl	<b>4.80</b>
Sprite	33 cl	<b>4.80</b>
Sinalco	33 cl	<b>4.80</b>
«Hus Tee» Arosa Eistee	30 cl	<b>4.80</b>
«Hus Tee» Arosa Eistee	100 cl	<b>12.-</b>
Schweppes Bitter Lemon	25 cl	<b>4.70</b>
Schweppes Tonic	25 cl	<b>4.70</b>
Schweppes Ginger Ale	25 cl	<b>4.70</b>
Sanbitter	10 cl	<b>4.20</b>
Michel Tomatensaft premium	20 cl	<b>4.90</b>

## Bier

Calanda Edelbräu	5,2 Vol.%	33 cl	<b>5.50</b>
Calanda Lager	4,9 Vol.%	50 cl	<b>6.50</b>
Calanda Radler	3,2 Vol.%	33 cl	<b>5.50</b>
Calanda Senza alkoholfrei		33 cl	<b>5.-</b>
Erdinger Weissbier	5,3 Vol.%	50 cl	<b>7.50</b>
ArosaBräu «Arosa Sunna»	5,0 Vol.%	33 cl	<b>7.80</b>
ArosaBräu «IPA»	6,0 Vol.%	33 cl	<b>7.80</b>

## Apfelwein

Möhl Saft vom Fass trüb	4,9 Vol.%	50 cl	<b>6.80</b>
Möhl Saft vom Fass trüb, alkoholfrei		50 cl	<b>6.80</b>

## Aperitifs

Cüpli Prosecco			<b>8.-</b>
Aperol Spritz			<b>11.-</b>
Hugo			<b>11.-</b>
URS Mix aus fermentierten Limetten und Wermut			<b>6.-</b>
Martini Bianco	15 Vol.%	5 cl	<b>7.50</b>
Kir Royal	15 Vol.%	4 cl	<b>9.50</b>
Campari	25 Vol.%	4 cl	<b>7.50</b>
Aperol	15 Vol.%	4 cl	<b>7.50</b>
Appenzeller Aplenkräuterlikör	29 Vol.%	4 cl	<b>7.50</b>
Braulio Amaro Alpino	21 Vol.%	4 cl	<b>7.50</b>
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	<b>7.50</b>

## Digestifs/Spirituosen

Grappa di Moscato Principi Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	<b>9.50</b>
Grappa Paesanella Amaranone	41 Vol.%	2 cl	<b>9.50</b>
Grappa Numero Uno	45 Vol.%	2 cl	<b>12.-</b>
Oban 14 Years Single Malt Whisky	43 Vol.%	2 cl	<b>14.-</b>
Talisker 10 Years Single Malt Whisky	46 Vol.%	2 cl	<b>12.-</b>
Rum Ron Plantation XO 20 Years	40 Vol.%	2 cl	<b>14.-</b>
Cognac Hennessy Fine de Cognac	40 Vol.%	2 cl	<b>8.50</b>
Vielle Prune «Kidli», Kottwil	43 Vol.%	2 cl	<b>8.50</b>
Vielle Poire «Kidli», Kottwil	43 Vol.%	2 cl	<b>8.50</b>
Röteli Bündner Likör, Kindschi	22 Vol.%	4 cl	<b>6.50</b>
Frangelico Haselnusslikör	20 Vol.%	4 cl	<b>6.50</b>
Sambuca	20 Vol.%	4 cl	<b>8.-</b>
Havanna	20 Vol.%	4 cl	<b>9.-</b>
Baileys	20 Vol.%	4 cl	<b>9.-</b>
Bombay Gin	20 Vol.%	4 cl	<b>10.-</b>
Absolut Vodka	20 Vol.%	4 cl	<b>10.-</b>

## Kaffee/Tee

Café Crème			<b>4.50</b>
Espresso			<b>4.50</b>
Doppelter Espresso			<b>7.50</b>
Tee, versch., aus dem Hause Morga und L'Art du Thé Luzern			<b>4.80</b>
Capuccino			<b>6.-</b>
Latte Macchiato			<b>6.50</b>
Coretto Grappa			<b>7.-</b>

