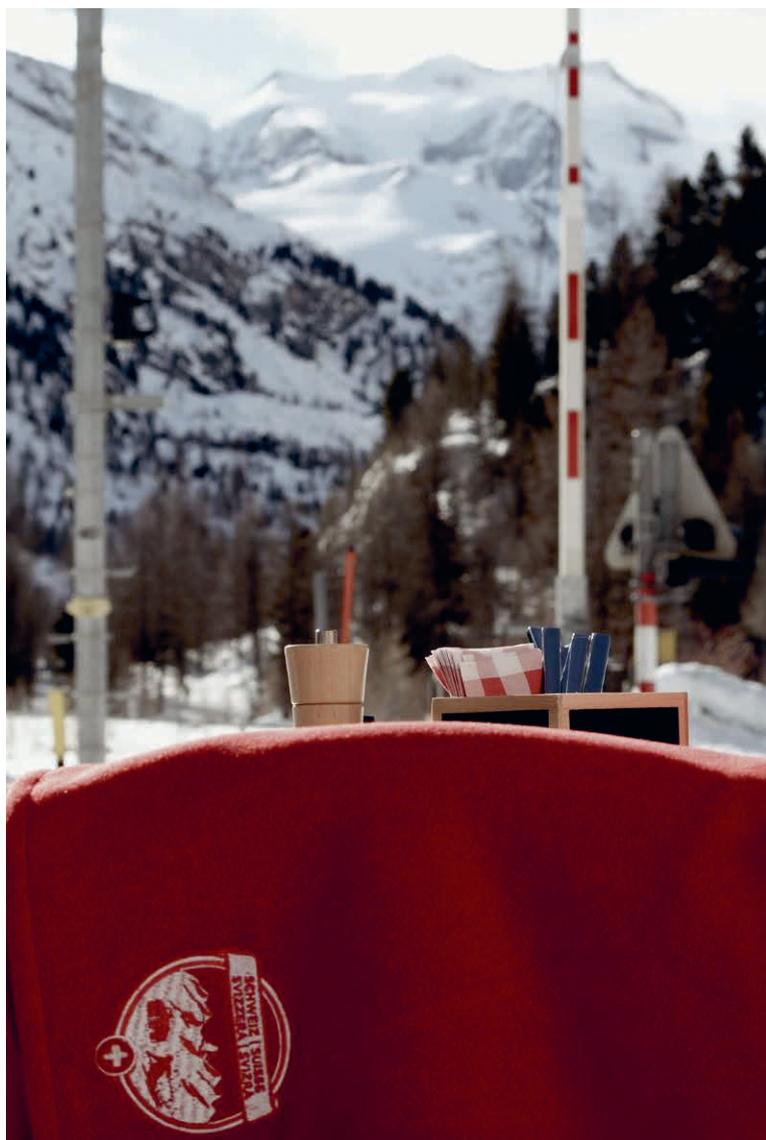


Getränke

drinks
bevande



Good to know

Morteratsch Quellwasser

Zum Gletscher Hotel Morteratsch gehört eine eigene Quellsfassung, die umfassend genug wäre, um ein ganzes Dorf zu versorgen. Wir geniessen das frischeste und qualitativ hochwertigste Quellwasser. Nur einige Schritte weiter sprudelt es aus dem Boden. Wir erlauben uns, dir für dessen Aufbereitung einen kleinen Unkostenbeitrag zu verrechnen. Herzlichen Dank und Prost!

Morteratsch Ice Tea

Mafalda's Ice Tea, welcher mit viel Liebe von unserer guten Fee und langjährigen Mitarbeiterin höchstpersönlich gebraut wird, lässt nicht nur Kinderherzen höherschlagen. Er ist der perfekte, gesunde Durstlöcher. Natürlich mit Morteratsch-Quellwasser zubereitet. Prost!

Wein-Philosophie

Unsere Wein-Philosophie

Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig. William Shakespeare

Unsere Weinkarte ist bedacht. Sie soll zum Morteratsch und seinen Gästen passen, so ist sie weder abgehoben noch langweilig, sondern viel mehr locker, mit dem gewissen Etwas, für jedermann und jedefrau, für Kenner und Nicht-Kenner, für Jung und Alt. Der Fokus liegt auf der Region sowie dem nahen Ausland. Wir verzichten bewusst auf Überseeweine, denn das Gute liegt so nah. Immer mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, wie es sich gehört im Morteratsch! Viele dieser Weine werden relativ jung getrunken, sie sind darum ohne Jahrgang angegeben.

Jeder Wein wird von der Landschaft und dem Boden, auf dem er gewachsen ist, geprägt und erhält seine ganz eigene Note, die sich in seinem Bouquet entfaltet. Diese Welt des Empfindens geben wir dir sehr gern in unserem Weinbeschrieb weiter. Es sind unsere Lieblingsweine, die wir vor Ort degustiert haben. Es freut uns dir unsere persönlichen Anekdoten und Erklärungen des Winzers/Weinguts weitergeben zu dürfen. Viel Spass beim Lesen unserer für dich speziell ausgesuchten Weine. VIVA!

Hast du deinen Lieblingswein gefunden? Lass es uns wissen!

<i>Wasser</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Mineralwasser Valser Classic/Silence	4.70	5.70	9.70
Morteratsch-Quellwasser		2.70	5.20

<i>Süssgetränke offen</i>	<i>30cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Morteratsch-Eistee, Apfelsaft, Apfelschorle, Citro	4.20	5.70	9.70
Rivella rot & blau, Coca Cola		5.70	9.70

<i>Süssgetränke in Flaschen</i>	<i>20cl</i>	<i>33cl</i>	<i>49cl</i>
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot & blau, Sinalco		4.70	
Gazosa aus Bellinzona, Mirtillo, Limone		5.20	
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	4.70		
Sanbitter	4.70		
Red Bull (25cl Dose)	5.20		

<i>Apfelwein (sauer)</i>	<i>50 cl</i>
Möhl Saft (4% Vol.)	6.70
Möhl Saft (alkoholfrei)	6.70

<i>Säfte</i>	<i>20 cl</i>	<i>30 cl</i>
Michel Tomatensaft	4.40	
Orangensaft, Multivitaminsaft		4.70

<i>Bier vom Fass</i>	<i>20 cl</i>	<i>30 cl</i>	<i>50 cl</i>
Calanda	3.70	4.70	6.70
Panaché (mit Citro)	3.70	4.70	6.70

<i>Flaschenbier</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
Calanda Senza (Alkoholfrei)	4.70	
Erdinger (Alkoholfreies Weizenbier)		7.20
Erdinger Weissbier		7.70

<u><i>Engadiner Bier, von Daniel Käslin aus Pontresina</i></u>	
Palü, Amber naturbelassen	6.20
Bellavista, Hefe-Weizen	6.20
Bernina, Kellerbier	6.20
Black Boval, Schwarzbier	6.20

Badilatti-Kaffee und Milchgetränke

Kaffee crème	4.70
Kaffee crème koffeinfrei	4.70
Milchkaffee / Schale	5.70
Espresso	4.70
Doppelter Espresso	5.70
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	5.70
Heisse / Kalte Milch	4.20
Heisse / Kalte Schokolade und Ovomaltine	4.70
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i> <i>con panna</i>	5.70

Tee, Pyramiden-Beutel von Glattfelder, St. Moritz

Darjeeling Spezial (Schwarzer Tee)	4.70
Grüntee Japan Sencha	4.70

Infusionen, Pyramiden Beutel von Glattfelder St. Moritz

Lindenblüten	4.70
Kamillenblüten	4.70
Verveine/Eisenkraut	4.70
Hagebutten mit Karkaden	4.70
Pfefferminze	4.70
Früchtetee Waldbeer	4.70
Arventee Bergkräuter, Holunderbeeren und Arvenholz	4.70
Winterabend Früchtetee mit Zimtgeschmack	4.70
Trais Fluors Pfeffer- und Orangenminze, Salbei, Lavendel	4.70
Ingwer-Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschale, Pfeffer, Süsshholz	4.70

Zum Herzen wärmen

Tee Rum	7.20
Kaffee Morteratsch Amaretto, Kaffee, Rahm amaretto, coffee, whipped cream	9.20
Gletscher-Kaffee Eierliqueur, Kirsch, Rahm egg liqueur, cherry liqueur, coffee, cream	9.20
Kaffee Baileys mit Rahm mit Rahm with cream	9.20
Kaffee Fertig / Luz	7.20
Kaffee «Schümli Pflümli» Pflümlischnaps, Kaffee, Rahm plum schnapps, coffee, cream	9.20
Heisse Schokolade mit Rum & Rahm hot chocolate ,rum, cream	9.20
Holdrio Zwetschge und Hagenbuttentee plum schnapps, rose hip tea	7.70
Jägertee	7.70
Glühwein Mulled wine vin chaud	6.70
Punsch ohne Alkohol Rumpunsch Apfelpunsch Orangenpunsch Waldbeerpunsch	4.70

Bitter, Aperitifs & Longdrinks

Appenzeller	32 %	4 cl	7.20
Braulio	21 %	4 cl	7.20
Ramazotti	30 %	4 cl	
Martini Bianco	15 %	4 cl	8.20
Pernod	40 %	4 cl	8.20
Campari	23 %	4 cl	8.20
Campari Orange/Soda		4 cl	9.70
Cynar	16 %	4 cl	8.20
Cynar Orange/Soda		4 cl	9.70
Aperol	11 %	4 cl	8.20
Aperol Spritz		4 cl	11.70
Hugo (Prosecco,Holunder,Minze)		10 cl	10.20
Whisky Cola (Ballantines)		4 cl	12.70
Gin Tonic (Gordons)		4 cl	12.70
Gin Tonic (Hendrick`s)		4cl	15.20

Verdauerchen (Kräuter- und Obstbrände)

Verschiedene Obstbrände
aus dem Valposchiavo

Je nach Tagesangebot

Und verschiedene Schätze aus der
Region

Sonstige Brände, Whisky, Cognac & Sherry

Wodka Moskovskaya	40 %	4 cl	7.70
Ballantines Whisky	40 %	4 cl	7.70
Jack Daniels	40 %	4 cl	9.20
Glenfiddich 12 years single malt	40 %	4 cl	13.70
Don Fino Superior Sherry	15 %	4 cl	11.20
Cognac Classic	40 %	4 cl	11.20

Liköre

Amaretto	21.5 %	4 cl	9.20
Baileys Original Irish Cream	17 %	4 cl	8.70
Bündner Röteli, Kindschi, Davos	28 %	2 cl	7.20
Eier Likör	15 %	2 cl	6.20
Langatun Gold Been	28 %	4 cl	11.70
Swiss Premium Whisky Liqueur			

Die Location für deinen Event

Deine Location

Das Gletscher Hotel Morteratsch ist DIE Location für Hochzeiten, Familienfeste und Firmen-Events im Engadin. Steht ein besonderer Tag an, der dir alles bedeutet? Suchst du noch nach einem passenden Ort für das Fest der Feste? Wir bieten den richtigen Rahmen für deinen Anlass. Mit grossem Engagement und Gastfreundschaft verzaubern wir dein Fest in ein unvergessliches Erlebnis.

Dank unserer grossen Erfahrung im Event-Bereich, schaffen wir es, jedes Fest, jeden Anlass individuell, einzigartig und authentisch zu gestalten. Es soll dein Fest, dein grosser Tag sein. Sag uns, was du dir vorstellst, und wir setzen es für dich um. Wenn nicht hier, wo dann? Nicht nur atemberaubende Fotos werden in Erinnerung bleiben...



Engadiner Nusstorte



Nimm ein Stück Engadin mit nach Hause!

Feinster Mürbeteig, cremig-karamellige Füllung und ein intensiver Nussgeschmack.

Wer gerne Süsses mag, für den ist die Nusstorte ein **MUSS**. Unsere Nusstorte gibt es an der Rezeption in drei unterschiedlichen Grössen zu kaufen. Gerne senden wir dir die Nusstorte auch nach Hause oder an deine Freunde. Einfach bestellen und dann zu Hause geniessen – als Dessert, für zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee.

Es gibt noch viele weitere wunderschöne Morteratsch-Souvenirs – frag uns danach!

Wir sind auch ein Hotel



Bei uns wohnt man herrlich!

30 helle Zimmer sind im Haupthaus und im Nebengebäude «Al Vadret» verteilt. Im Haupthaus hast du die Qual der Wahl, ob du die irrsinnige Gletscherwelt (Zimmerkategorie Bellavista, süd) oder doch lieber das Eichhörnchen im Wald (Zimmerkategorie Montebello, nord) bestaunen möchtest.

Das rote, auffällige Nebengebäude Al Vadret besticht mit seiner schlichten Sportlichkeit. Die Doppel- und Vierbettzimmer, alle mit Dusche/WC, sind einfach, jedoch qualitativ hochstehend und modern eingerichtet. Das unschlagbare PreisLeistungsverhältnis überzeugt.

Ob Sportler, Familie, Geniesser, Ruhesuchender oder Naturmensch – hier gefällt's dir!

Herzlich willkommen!

Wein-Genuss im Morteratsch

Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig. – William Shakespeare

Unsere Weinkarte ist bedacht. Sie soll zum Morteratsch und seinen Gästen passen, so ist sie weder abgehoben noch langweilig, sondern viel mehr locker, mit dem gewissen Etwas, für jedermann und jedefrau, für Kenner und Nicht-Kenner, für Jung und Alt. Der Fokus liegt auf der Region sowie dem nahen Ausland. Wir verzichten bewusst auf Überseeweine, denn das Gute liegt so nah. Immer mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, wie es sich gehört im Morteratsch! Viele dieser Weine werden relativ jung getrunken, sie sind darum ohne Jahrgang angegeben.

Jeder Wein wird von der Landschaft und dem Boden, auf dem er gewachsen ist, geprägt und erhält seine ganz eigene Note, die sich in seinem Bouquet entfaltet. Diese Welt des Empfindens geben wir dir sehr gern in unserem Weinbeschrieb weiter. Es sind unsere Lieblingsweine, die wir vor Ort degustiert haben. Es freut uns dir unsere persönlichen Anekdoten und Erklärungen des Winzers/Weinguts weitergeben zu dürfen.

Viel Spass beim Lesen unserer für dich speziell ausgesuchten Weine. VIVA!

Hast du deinen Lieblingswein gefunden? Lass es uns wissen!

Weine im Offenausschank

Rot

Maienfelder Blauburgunder AOC (Bio Suisse)

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft (CH)

Traubensorte: Pinot Noir

10 cl

7.50

Wir riechen Himbeeren und Kirschen. Im Mund spüren wir feine Tannine und eine angenehme, milde Säure. Ein herrlicher Herrschäftler für Z`Mittag, Z`Vieri und leichtere Gerichte. Der Pinot Noir Classique wird im Stahltank und zusätzlich in Holzfässern ausgebaut. Einen allzu schnellen Abgang macht dieser Bündner nicht!

Markus und Karin setzen auf eine konsequente biologische Bewirtschaftung. Sie sind Bio Suisse zertifiziert. Wir beziehen die Weine direkt und möchten den regelmässigen Austausch mit ihnen nicht missen.

Rosso La Torre Alpi Retiche IGT

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina (IT)

Traubensorte: Nebbiolo

10 cl

7.00

Aromatisch, natürlich, fruchtig und frisch kommt dieser Rotwein aus dem nahen Veltlin daher. Wir mögen das angenehme und leicht fruchtige Bouquet.

Wir finden es äusserst essenziell diesen Wein auf der Karte zu haben. Wir durften die «Zanolaris» persönlich kennenlernen und waren beeindruckt! Beindruckt von der enormen Passion für Naturweine, von der Biodiversität, von den Amphoren, in welchen der Wein ausgebaut wird. Hier werden keine Weine mit Schnick-Schnack und Schminke für den Mainstream hergestellt, sondern authentische, natürliche Weine, wie sie sind, wie sie sein sollen!

Piacere rouge

Cave de Jolimont, Mont-Sur-Rolle, Waadt (CH)

Traubensorte: Gamaret, Gamay, Garanoir

10 cl

7.50

Der Waadtländer mit italienischem Temperament! Sattes, kräftiges Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen Früchten, roten Beeren und Holznoten. Auf dem Gaumen harmonische, seidene Struktur mit leicht süßem Abgang. Ein toller Trinkgenuss ist garantiert!

Ein wahrlicher Genuss, dieser rote Romand. Im „Ripasso-Verfahren“ hergestellt, begeistert er uns.

Weiss

Sauvignon blanc vom Weingut Dalieba

Familie Jürg Hartmann, Malans, Bündner Herrschaft (CH)

Traubensorte: Sauvignon blanc

10 cl

8.50

Ein kräftiger Wein mit knackiger Frische! Sofort wickelt dich der typische Sauvignon blanc-Duft von Stachelbeeren um den Finger. Mit viel Frische, Frucht und Würze überzeugt er uns immer wieder und gehört zu den Favoriten auf unserer Terrasse.

«Malansergold» Pinot Gris (Bio / Demeter)

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft

Traubensorte: Pinot Gris (Grauburgunder)

10 cl

8.00

Goldgelb, sommerlich kommt er daher. In der Nase ist er fruchtig, im Mund mild mit wenig Säure. Ein perfekter Apéro-Wein zu Häppchen und lockeren Gesprächen.

Louis Liesch ist ein alter Hase, der seine Reben seit bald einem halben Jahrhundert mit viel Liebe, Sorgfalt und Umsicht pflegt. Auch mit 84 Jahren legt er in seinen Rebbergen noch immer selber Hand an. Das Weingut Liesch-Hiestand ist der Inbegriff für Bioweine. Margrit, Louis und Louis-Heinz Liesch betreiben das Weingut seit über 30 Jahren aus Überzeugung auf diese Weise. Uns gefällt diese Einstellung.

Auf der Innenseite des Deckblattes findest du unsere «Monatsweine». Auch diese Weine sind bei uns im Offenausschank erhältlich. Unbedingt probieren!

Ehrenplätzli

Ehrenplatz für den Giove – selected by Maurizio Scorza

Giove

Podere La Collina, Brisighella (Ravenna), Emilia Romagna (IT)

Traubensorten: Sangiovese 50%, Petit Verdot 50%

75 cl

55.00

Ein ungemein starkes Bouquet von Cassis, Lakritze und allerlei Süssem sowie eine tief tintige Farbe überraschen uns. Im Mund fühlt er sich gross an. Wir schmecken jede Menge Frucht etwas Wald und Vanille. Gefährlich, herrlich süffig an kalten Winterabenden...

Maurizio von der Weinhandlung BelVino AG ist unser Mann rund um Wein. Er hält uns auf dem Laufenden, bringt uns in Kontakt mit passionierten Winzern und ist einmal monatlich vor Ort an unseren PassionWine-Events. Nun hat er sein Kind geboren, wir gratulieren! Entdecke die erste Assemblage Italiens mit 50% Petit Verdot und 50% Sangiovese.

Weisswein

Schweiz

Completer Barrique

Plantahof, Landquart

Traubensorte: Completer

50 cl

41.00

Raus aus der Routine – probier mal etwas Neues! Der Completer ist ein ganz spezieller Wein, gleichzeitig äussert schmackhaft. Er ist etwas nussig, hat dazu viel Frucht und vor allem Säure – ein ausgesprochener gehaltvoller Weisswein. Ein perfekter Begleiter zum Essen. Als Apérowein mag er manchen etwas zu dominant vorkommen.

Die Traubensorte Completer ist uralte, sie war lange fast ausgestorben. Nur wenige mutige Bündner-Winzer wagen sich noch an diese anspruchsvolle und eigensinnige Traubensorte.

«Malansergold» Pinot Gris (Bio / Demeter)

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Pinot Gris (Grauburgunder)

75 cl 57.00

Goldgelb, sommerlich kommt er daher. In der Nase ist er fruchtig, im Mund mild mit wenig Säure. Ein perfekter Apéro-Wein zu Häppchen und lockeren Gesprächen.

Louis Liesch ist ein alter Hase, der seine Reben seit bald einem halben Jahrhundert mit viel Liebe, Sorgfalt und Umsicht pflegt. Auch mit 84 Jahren legt er in seinen Rebbergen noch immer selber Hand an. Das Weingut Liesch-Hiestand ist der Inbegriff für Bioweine. Margrit, Louis und Louis-Heinz Liesch betreiben das Weingut seit über 30 Jahren aus Überzeugung auf diese Weise. Uns gefällt diese Einstellung.

Sauvignon blanc vom Weingut Dalieba

Familie Jürg Hartmann, Malans, Bündner Herrschaft (CH)
Traubensorte: Sauvignon blanc

75 cl 61.00

Ein kräftiger Wein mit knackiger Frische! Sofort wickelt dich der typische Sauvignon blanc-Duft von Stachelbeeren um den Finger. Mit viel Frische, Frucht und Würze überzeugt er uns immer wieder und gehört zu den Favoriten auf unserer Terrasse.

Riesling-Sylvaner AOC

Weingut «Zur alten Post», Georg Schlegel, Jenins, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

75 cl 57.00

Ein spritziger Apérowein mit einer wunderschönen Süss-Säure-Balance. Wir riechen das typische Muskataroma der Riesling-Sylvaner-Traube aber auch etwas Grapefruit. Dieser Wein fühlt sich mild, weich und leicht an.

Das Weingut «Zur alten Post» ist ein Familienbetrieb, in welchem bereits die 5. und 6. Generation tätig sind.

Ballenz weiss

Weingut Lenz, Iselisberg, Thurgau
Traubensorte: Souvignier Gris, Viognier, Riesling

75 cl 56.00

Wer meint, Thurgauer Weine sind sauer, ist von gestern. Der Ballenz weiss strotzt vor Saftigkeit, lebendiger und knackiger Frische, verströmt exotische Düfte und wird abgerundet durch eine verspielte florale Note von Linden- und Orangenblüten. Ein angenehmes Sweet and Sour-Spiel mit einem feinen, salzigen Abgang.

Roland und Karin Lenz bewirtschaften ihr Weingut nach den strengen Richtlinien von BioSuisse, Delinat und BSC Öko-Garantie. Natürliche und charaktervolle Weine sind das sehr schmackhafte Ergebnis davon.

Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru

Mont-sur-Rolle, AOC La Côte, Waadt
Traubensorte: Chasselas

35 cl 29.00
75 cl 54.00
150 cl 105.00

Dieser Goldmedaillen-Gewinner der Expovina 2019 hat es Faust dick hinter den Ohren. Ein harmonischer und kraftvoller Weisswein, der seiner perfekten Lage an der La Côte gerecht wird. Perfekt zum Fondue.

Das Château de Châtagneréaz liegt prachtvoll im Herzen von Mont-sur-Rolle. Seine erste Erwähnung geht auf das Jahr 996 zurück.

Fendant du Valais AOC

Weinkeller zum Leyscher, Varen/Leukerbad, Wallis
Traubensorte: Chasselas

50 cl 30.00

Ein süffiger, fruchtiger, spritziger und unkomplizierter Weisswein – perfekt für nach der Gletscher-Abfahrt.

Fendant ist das Wahrzeichen des Wallis. So ist Fendant auch eine geschützte Ursprungsbezeichnung und deshalb dürfen nur Weine im Wallis so benannt werden.

Domaine des Alouettes AOC Satigny

Jean-Daniel et Florian Ramu, Satigny, Genf
Traubensorte: Chasselas

75 cl 39.00

Dieser Wein ist der Inbegriff der Apéro-Kultur. Ein leichter, spritziger, fruchtiger und erfrischender Weisswein. Der macht Lust auf mehr!

Heida AOC Wallis

Charles Bonvin SA, Wallis
Traubensorte: Heida

75 cl 69.00

Dass der Heida eine Mutation des Traminers bzw. Gewürztraminers ist, zeigt sich in diesem Wein auf eindruckliche Weise. Sein molliger Körper und die feine Restsüsse werden perfekt von einer saftigen Säure ausgeglichen. Geniesse diesen Wein zu Fisch oder Raclette!

Heida bewirke, dass man unendlich geschwehrt reden könne, sich ungemein glücklich und reich fühle und die Kraft eines Riesen besitze, heisst es im Volksmund...

Chiar di Luna DOC Ticino

Angelo Delea, Tessin

Traubensorte: (Bianco di) Merlot

75 cl

52.00

Der weisse Held aus dem Süden. Rote Merlot-Traube, die weiss gekeltert werden sind eine Wucht. Die fruchtigen und intensiven Merlot-Noten kommen hier wunderbar zum Vorschein, ergänzt durch ein blumiges Bouquet, das an weisse Pfirsiche denken lässt. Aber lass dich täuschen. Der weisse Merlot ist eher trocken.

Apocalisse bianco

Angelo Delea, Tessin

Traubensorte: Merlot, Chardonnay und Kerner

75 cl

54.00

Dieser Weisswein überzeugt und holt die Berliner Weintrophy. In der Nase ist er frisch, fruchtig und hat einen Hauch von exotischen Früchten. Im Gaumen ist er dann eher trocken, intensiv mineralisch und lang anhaltend. Ein wunderbarer Begleiter.

Das Wort «Mineralität» hast du sicherlich schon gehört. Was bedeutet es beim Wein? Denk` an einen Regenschauer im Sommer und an den Geruch, der entsteht, wenn das Wasser auf dem heissen Asphalt dampfend trocknet. Ungefähr so würden wir Mineralität beschreiben. Es ist eine positive Eigenschaft, welche den (Weiss)-Wein frisch und klar schmecken lässt.

Italien

Friuliano Rosa Bosco

DOC, Rosa Bosco

Traubensorte: Friuliano

75 cl

52.00

Ein solcher Geselle läuft dir nicht jeden Tag über den Weg. Der Friuliano ist sozusagen ein Geheim-Tipp. Eine Nase voll reicht schon und es kommen Einem wahre Glücksgefühle auf. Am Gaumen zeigt er sich kräutrig-zitrisch frisch. Aromen von Maracuja, Mirabelle, Minze, Zitronengras und Melisse kommen hervor. Ein sehr saftig-knackiger Wein, der erfrischend wie ein klarer Gebirgsbach wirkt.

Arneis delle Langhe DOC

Rocche Costamagna, Piemonte

Traubensorte: Arneis

75 cl

48.00

Für den Arneis braucht es viele Komplimente. Ein kräftiger, voller, ungemein fruchtiger Weisswein, welcher nach Melonen und Honig riecht und nach Pfirsichen schmeckt. Der Abgang bleibt dir lang erhalten. Wir mögen ihn sehr zum Züri-Geschnetzelten.

Zum Namen des Arneis gibt es eine schöne Geschichte. Im Dialekt seiner Heimat, dem Piemont, bezeichnet das Wort «arnèis» eine temperamentvolle Persönlichkeit, mit der nicht einfach auszukommen ist. Dasselbe gilt für die Rebsorte: Wer ihr das Beste entlocken will, muss richtig mit ihr umgehen, sonst zeigt sie nicht viel Persönlichkeit.

Österreich

Chardonnay New Style

Barrique, Salzl Seewinkelhof, Burgenland

Traubensorte: Chardonnay

75 cl

61.00

Ein Chardonnay wie aus dem Bilderbuch. Durch die Gärung im Holzfass vereint dieses flüssige Gold exotische Früchte, wie Ananas, Papaya mit Marillen und einem Hauch von Vanille, Kokos und weisser Schokolade. Die Frucht der Chardonnay-Traube, vereint mit der Würze des Holzfasses – eine absolute Wucht!

Wusstest du, dass Chardonnay die Traubensorte ist, die weltweit am meisten angebaut wird? Wenn du diesen edlen Tropfen kostest, wirst du verstehen wieso.

Schaumweine

Frankreich

Champagne Réserve Exclusive – 1er cru, Brut et Rosé

Nicolas Feuillatte

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

20 cl

30.00

Es darf auch mal ein Champagner sein. Der Brut Réserve ist fruchtig in der Nase, am Gaumen äusserst elegant und feinperlig mit einem dennoch kräftigen Charakter. Er besticht durch sanfte Aromen von Pfirsich, Äpfeln und Birnen und ist erstaunlich würzig im Geschmack.

Der Rosé erinnert im Geschmack eher an Himbeeren und Orangen, ist jedoch trocken und genau so perlig wie der Brut.

Für den Anbau und die Herstellung von Champagner gelten sehr strenge Qualitätsrichtlinien. Beispielsweise müssen Trauben von Hand gelesen werden. Weiter sind nur drei Rebsorten (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) zugelassen. Die Beschränkung des Traubenertrags sowie des Pressertrags und eine Reifezeit von mindestens 15 Monate, um nur einige von zahlreichen Richtlinien zu nennen.

Champagne Brut Blanc de Blanc

Nicolas Feuillatte

Traubensorte: Chardonnay

75 cl

83.00

Es darf auch mal ein Champagner sein. Dieser Blanc de Blanc riecht äusserst gut nach süsslichem Allerlei wie Honig, Pfirsich und Ananas. Im Gaumen erfahren wir den typisch geschmeidigen Hefe-Brotgeschmack. Er ist sprizig und elegant. Gönn dir etwas!

Von einem Blanc de Blancs spricht man, wenn er ausschliesslich aus der Chardonnay-Traube hergestellt wird. Andere weisse Champagner können rote Sorten wie Pinot Noir und Pinot Meunier enthalten.

Italien

Prosecco Sommaria Extra Dry DOC Treviso

Sommariva Palazzo Rosso, San Pietro di Feletto

Traubensorte: Glera

10 cl

8.50

75 cl

49.00

Der Prosecco bevizt mit feinem Apfel- und Holunderduft und rinnt mit seinem cremigen Schaum wie von selber die Kehle hinunter.

Der Unterschied zwischen Champagner und Prosecco liegt in der deutlich niedrigeren Kohlensäuregehalt des Prosecco. Beim Prosecco wird die Kohlensäure im Nachhinein beigefügt. Beim Champagner und beim Sekt hingegen wird die Kohlensäure während der Flaschengärung gebildet.

Schiller

Malanser Schiller AOC (Bio / Demeter)

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft

Traubensorten: Pinot Noir, Riesling & Sylvaner

75 cl

45.00

Super erfrischend. Perfekt gemacht für ein Glas in der Nachmittagssonne. Er ist schön fruchtig und schmeckt nach Beeren und Quitten, hat eine schöne Fülle und kann so auch zum Fisch und zur Vorspeise genossen werden.

Du fragst dich, was der Unterschied zwischen Schiller und Rosé ist? Rosé wird mit roten Trauben im Weissweinverfahren hergestellt. Schiller ist eine Vermählung von roten und weissen Traubensorten. Wir mögen den schillernden Schiller sehr!

Rotwein

Schweiz

Malanser Blauburgunder Spätlese AOC (Bio / Demeter)

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 63.00

Wir mögen seine Frucht, seine Kraft, den schönen Abgang sowie das gute Gewissen.

Weine, die nach dem Prinzip der Spätlese gewonnen werden, gehören der Qualitätsstufe der Prädikatsweine an. Wie der Name verrät, werden diese Trauben später geerntet, meistens 2 Wochen nach Beginn der Haupternte. Vollreife Trauben aus den besseren Lagen ergeben so gehaltvolle und kräftige Weine.

Malanser Cuvee Pinot-Malbec (Bio)

Jürg Hartmann, Weingut Dalieba, Malans, Bündner Herrschaft
Traubensorten: Pinot Noir (Blauburgunder) / Malbec

75 cl 61.00

Ein Cuvée aus Pinot Noir und Malbec-Trauben. Die Pinot Noir-Traube gibt die Frucht und etwas Säure, die Malbec-Traube die Fülle und Eleganz. Eine gelungene Kombination, welche dir nun einen fruchtig kräftigen Wein mit langem Abgang beschert. Ein Geheimtipp für all jene, die Schweizer Weinen gegenüber eher skeptisch eingestellt sind.

Cuvée nennt man hierzulande einen Wein, welcher aus verschiedenen Rebsorten zusammengestellt ist. Eine harmonische Cuvée soll die Qualität des Weines steigern, indem die verschiedenen positiven Eigenschaften unterschiedlicher Rebsorten miteinander vermählt werden.

Maienfelder Blauburgunder AOC (Bio Suisse)

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 51.00

Wir riechen Himbeeren und Kirschen. Im Mund spüren wir feine Tannine und eine angenehme, milde Säure. Ein herrlicher Herrschäftler für Z`Mittag, Z`Vieri und leichtere Gerichte. Der Pinot Noir Classique wird im Stahltank und zusätzlich in Holzfässern ausgebaut. Einen allzu schnellen Abgang macht dieser Bündner nicht!

Markus und Karin setzen auf eine konsequente biologische Bewirtschaftung. Sie sind Bio Suisse zertifiziert. Wir beziehen die Weine direkt und möchten den regelmässigen Austausch mit ihnen nicht misse

Maienfelder Blauburgunder Barrique AOC (Bio Suisse)

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl 55.00
75 cl 65.00

Dieser Bündner fasziniert uns vom ersten Moment an. Zuerst mit seiner aussergewöhnlichen dunklen Farbe, danach mit seinem fruchtigen Duft in der Nase und mit seiner grossartigen Dichte und Fülle im Mund. Zu guter Letzt geniessen wir den langanhaltenden Geschmack.

Barrique bedeutet, dass der Wein eine gewisse Zeit lang im Eichenfass gelagert wurde. Er nimmt so gewisse Röstaromen (Vanille, Caramel, Kokos, aber auch Tabak) an. Oftmals bewirkt ein Barrique-Ausbau, dass die Tannine (Gerbstoffe) harmonisch im Wein eingebunden sind, was den Wein zugänglich macht.

Maienfelder Syrah Barrique AOC

Komminoth Weine, Maienfeld, Bündner Herrschaft
Traubensorte: Syrah

75 cl 88.00

Ein fantastischer Syrah, aus der Region. In der Nase haben wir einladende Noten von Pflaumen, Zwetschen, Kirschen, begleitet von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Veilchen. Der Gaumen bestätigt das schwarze Steinobst, die abgerundet werden von feinen Röstaromen. Ein wahrer Genuss und eine hervorragende Begleitung zu Fleisch und würzigen Speisen.

Antica Cabernet Franc AOC

Domaine Cornulus, Wallis
Traubensorten: Cabernet Franc

75 cl 85.00

Weinliebhaber aufgepasst! Die Linie Antica steht bei Domaine Cornulus für Top-Qualität, Expression des Terroirs, komplexe Struktur und Langlebigkeit. Dieser Cabernet Franc von alten Reben stammt aus drei biodynamisch kultivierten Parzellen. In der Nase duftet er pfeffrig, nach geräuchertem Chili und nach zarten Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert. Sein kraftvoller Körper und die angenehme Säure werden von feinkörnigen Tanninen begleitet.

Cuvée 1858 Rouge AOC

Charles Bonvin SA, Wallis

Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah, Merlot

75 cl

108.00

Diese aussergewöhnliche Cuvée wurde zum 150-jährigen Bestehen von Bonvin erstmals präsentiert. Der noble Syrah und der rustikale Cornalin gehen hier eine faszinierende Vermählung ein. So ungewöhnlich diese Zusammensetzung, so facettenreich sind die Aromen, die daraus entstehen: Noten von Dörrfrüchten, Orangenzesten, Eukalyptus, Anis und Minze werden abgerundet durch wunderbare Aromen von Kokosnuss und einem Hauch von Weihrauch. Der gekonnte Barriqueausbau und die feinen Gerbstoffe verleihen dem Wein edle Finesse und Eleganz.

Piacere rouge

Cave de Jolimont, Mont-Sur-Rolle, Waadt (CH)

Traubensorte: Gamaret, Gamay, Garanoir

75 cl

50.00

Der Waadtländer mit italienischem Temperament! Sattes, kräftiges Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen Früchten, roten Beeren und Holznoten. Auf dem Gaumen harmonische, seidene Struktur mit leicht süßem Abgang. Ein toller Trinkgenuss ist garantiert!

Ein wahrlicher Genuss dieser rote Romand. Im „Ripasso-Verfahren“ hergestellt, begeistert er uns.

“Rubino” Merlot del Ticino DOC

Castello di Morcote, Tessin

Traubensorte: Merlot

75 cl

75.00

Dieser Merlot ist der Inbegriff von einem schönen, warmen Nachmittag auf der Terrasse. Stell Dir vor, die Blätter färben sich langsam herbstlich, die Sonne steht immer tiefer... Genau! So schmeckt dieser Merlot. Ein Hauch von Brombeeren und Zwetschgen in der Nase, verbunden mit einer leichten Frische und im Gaumen vollmundig, überzeugend und wunderschön harmonisch und angenehm. Ein Spät-Sommer-Traum!

Italien

Corte di Cama DOCG

Mamete Prevostini, Sforzato di Valtellina, Lombardei

Traubensorte: Nebbiolo

37.5 cl

44.00

75 cl

67.00

Unser südlicher Nachbar riecht unseres Erachtens nach getrockneten Früchten. Er schmeckt nach Würze und ein kleines bisschen nach Konfi. Wir sind begeistert von seiner Schwere und dem ewig langen Abgang!

Der Sforzato ist ein besonderer Wein, der nach einer sehr alten, traditionellen Technik hergestellt wird, bei der man die Trauben (nur die besten – also von Superior-Lagen) bis im Januar hängen lässt und nach der Ernte trocknet, bzw. rosiniert. Nach dem Trocknen haben die Trauben 40% ihres Gewichts verloren. Der Traubensaft ist konzentriert und hat ganz eigene Aromen entwickelt.

Divum DOCG (Bio / Demeter)

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina

Traubensorte: Nebbiolo

50 cl

35.00

75 cl

49.00

Wir spüren die typischen Nebbiolo-Eigenschaften (reichhaltige Säure und Tannine). In der Nase erinnert er uns an Grossmutter Stube, in welcher es immer nach Gebackenem roch (geröstetes Brot und auch etwas Vanille). Ein voller, runder Wein.

Die Familie Zanolari haben ihren Hauptsitz in Poschiavo, bewirtschaftet die Reben aber ennet der Grenze im Veltlin (Bianzone). Sie waren die ersten in der Region, die den mutigen Schritt in den biologischen Anbau gewagt haben. Heute sind sie nicht nur Bio-zertifiziert, sondern gar biodynamisch/Demeter anerkannt und kontrolliert.

Pinot Nero IGT Bio “le Anfore”

Marcel Zanolari, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina

Traubensorte: Pinot Nero (Blauburgunder)

50 cl

43.00

Das ist ein wahrer Geheimtipp aus dem Veltlin. Dieser Pinot Nero wird in der Amphore ausgebaut. Somit behält der Wein den unverfälschten Trauben-Geschmack. Er ist wunderbar leicht und fruchtig – ein perfekter Wein für den Sonntagmittag.

Der Ausbau in Amphoren (Tongefässe) ist eine ganz spezielle Art Wein zu keltern. Die Technik geht zurück bis in die Römerzeit und wird als die älteste Art und Weise Wein auszubauen betrachtet. Im Gegensatz zu Holzfässern, gibt die Amphore keinerlei Geschmack ab und der Wein kann sich auf natürlichste Weise entfalten – ganz im Sinne von Marcel Zanolari.

Sforzato di Valtellina DOCG (Bio / Demeter)

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina
Traubensorte: Nebbiolo

75 cl 75.00

Dieser Sforzato ist ein wahres Gedicht. Leicht und doch kräftig, fruchtig und doch warm mit holzigen Vanille-Noten und einer ganz leichten Restsüsse. Er ist eine sehr gute Wahl zu einem feinen würzigen Gericht oder einfach als Begleiter, wenn man sich zwischendurch ein feines Glas Wein gönnen möchte.

Giove

Podere La Collina, Brisighella (Ravenna), Emilia Romana (IT)
Traubensorten: Sangiovese 50%, Petit Verdot 50%

75 cl 55.00

Ein ungemein starkes Bouquet von Cassis, Lakritze und allerlei Süssem sowie eine tief tintige Farbe überraschen uns. Im Mund fühlt er sich gross an. Wir schmecken jede Menge Frucht etwas Wald und Vanille. Gefährlich, herrlich süffig an kalten Winterabenden...

Maurizio von der Weinhandlung BelVino AG ist unser Mann rund um Wein. Er hält uns auf dem Laufenden, bringt uns in Kontakt mit passionierten Winzern und ist einmal monatlich vor Ort an unseren PassionWine-Events. Nun hat er sein Kind geboren, wir gratulieren! Entdecke die erste Assemblage Italiens mit 50% Petit Verdot und 50% Sangiovese.

Lagrein DOC

Cantina Colterenzio, Südtirol
Traubensorte: Lagrein

75 cl 56.00

Ein gefälliger und unkomplizierter Tropfen, genau wie seine Landsleute aus dem Südtirol. Er riecht würzig und fruchtig zugleich, nach Zwetschge, Cassis, Lakritze, Pfeffer und Würzkräuter wie Lorbeer, Thymian und Minze. Ein sensationeller Rotwein aus der autochthonen Traubensorte Südtirols.

In Bezug auf Rebsorten spricht man von autochthon, wenn eine Sorte ausschliesslich oder vornehmlich in einer bestimmten Region traditionell angebaut wird.

Cabernet Sauvignon

La Tunella, Friaul
Traubensorte: Cabernet Sauvignon

75 cl 57.00

Unsere Entdeckung des Jahres. Dieser Cabernet Sauvignon hat alles, was ein Rotwein-Liebhaber-Herz begehrt (*er mag sogar nicht-Rotwein-Trinker überzeugen*). In der Nase präsentiert sich dieser wunderbare Tropfen fruchtig und würzig. Er erinnert an Waldfrüchte, mit einem Hauch von Pfeffer. Im Gaumen überzeugt er durch weiche Eleganz, Körperreichtum und doch lebhaft Frische. Wir lieben ihn!

Chianti Classico DOCG

Il Molino di Grace, Toskana
Traubensorte: Sangiovese

75 cl 53.00

Unserer Meinung nach muss ein Chianti Classico leicht zu trinken und gleichzeitig vollmundig sein. Genau so ist der Il Molino di Grace. Würzig, kräuterig und blumig in der Nase. Kirschen, Beeren sowie etwas Nuss im Mund. Einfach fein!

Wird «nur» Chianti ausgewiesen, ist die Rede von der grossen Fläche, welche sich über fast die Hälfte der Toskana erstreckt. Chianti Classico hingegen dürfen sich nur Weine aus dem Kerngebiet der Chianti-Zone, mehr oder weniger zwischen den Städten Florenz und Siena, nennen. Zudem hat der Chianti Classico erheblich strengere Qualitätsrichtlinien als der Chianti zu erfüllen. Beispielsweise muss er mindestens 80% Sangiovese-Anteil besitzen.

Insoglio del cinghiale IGT

Tenuta di Biserno, Toskana
Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot

37.5 cl 35.00
75 cl 56.00
150 cl 102.00

Der «Wildschweinchen-Wein» ist trendig geworden. «Ring» lässt er sich trinken. Er ist kräftig, ohne schwer zu wirken, schmeckt nach Cassis, Pfeffer und Holz. Ein geschmeidiger Wein, welcher zur geselligen, unkomplizierten Runde passt.

Insoglio di Cinghiale heisst übersetzt «Wildschweinsuhle». Er passt sicherlich äusserst gut zu Wildschwein-Gerichten. Oder hat er diesen Namen etwa erhalten, weil man sich einfach ein bisschen in diesem Wein «suhlen» möchte?

Tassinaia IGT

Tenuta del Terriccio, Toskana

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

37.5 cl 52.00

75 cl 79.00

150 cl 139.00

Dieser Wein gehört zu den ganz grossen in der Toskana. Sind dir Namen wie Ornellaia und Sassicaia ein Begriff? Dieser hier kann mit den grossen Namen sehr gut mithalten. Die opulenten Aromen sind typisch für einen kräftigen und wunderbaren Toskaner. Die würzigen Aromen, die Noten von Cassis, Kirschen, Lakritze und süsslicher Vanille werden abgerundet durch blumige Aromen und ein Huch an Pfeffer, Rauch und Eukalyptus. Wir finden diesen Wein fantastisch! Lass dich überzeugen.

Primitivo di Manduria

Produttori di Manduria, Apulien

Traubensorten: Primitivo

75 cl 52.00

Der Alleskönner, der bei allen beliebt ist. Sein intensives Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren, Kirsche und Schokoladen lassen niemanden kalt. Lass dich überraschen von diesem wunderbaren italienischen Klassiker.

Negroamaro Baroncelli selezione prestigio IGT

Baroncelli, Apulien

Traubensorten: Negroamaro

75 cl 43.00

Eine Fruchtbombe aus dem Süden. Leicht süsslich ist dieser Negroamaro ein ausgewogener und gehaltvoller Rotwein mit wuchtigen Beerennoten und reizvoller Würze. Ein guter Begleiter, jederzeit.

Barolo DOCG

Cantine Rocche Costamagna, Piemonte

Traubensorte: Nebbiolo

37.5 cl 55.00

75 cl 94.00

Eine Wucht! Ein Muss für Geniesser! Unsere Nase wird überschwemmt von unzähligen Aromen von Gewürzen, verschiedenen Früchten bis hin zu feinen Kaffee- und Holznoten. Im Mund wuchtig, schwer und mit starken, schön integrierten Tanninen. Für uns der perfekte Begleiter zum Lamm mit dem geschmacksintensiven Jus.

«König der Weine und Wein der Könige»

So wird dieser wahrliche Kult-Charakter des Italiens bezeichnet. Denn der Barolo muss 38 Monate, davon 18 Monate im Holzfass, reifen.

Barbera d'Alba DOC Superiore

Rocche delle Rocche, Rocche Costamagna, Piemonte

Traubensorte: Barbera

75 cl 71.00

Dieser Barbera überzeugt uns! Wir finden ihn in der Nase sehr spannend und intensiv. Er riecht nach Kirsche und Schokolade. Im Mund ist er kräftig, saftig und sehr angenehm.

DOC und DOCG?

Nun bist du schon mehrmals über die Bezeichnung DOC und DOCG gestolpert. DOC und DOCG sind Herkunftsbezeichnungen für Weine aus Italien. DOC ist die Abkürzung für «Denominazione di origine controllata» (dt. «kontrollierte Ursprungsbezeichnung»). DOCG steht für «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (dt. «kontrollierter und garantierter Ursprung»). Es ist die Steigerung von DOC und stellt somit die höchste italienische Güteklasse dar.

Ripasso della Valpolicella DOC

Casa da Lupo by Paladin, Veneto

Traubensorten: Rondinella, Molinara, Corvina

75 cl 55.00

Wir riechen Heu und getrocknete Früchte, was sofort ein sommerliches Gefühl verspricht. Im Mund fühlt er sich fruchtig an, wir schmecken Heidelbeere, aber auch ein klein bisschen Kakao mit wilden Tanninen. Uns gefallen zudem die leichten Röstaromen.

Ripasso – der kleine Bruder des Amarone.

Dem fertig vergorenen Wein wird Trester aus der Amarone-Produktion zugesetzt. Wie der Name schon sagt, findet beim Ripasso ein erneuter Durchgang, eine Art Wiederverwendung, statt. Da der Trester noch immer Restzucker enthält, erfolgt eine 2. Gärung, der den Wein mit Farbe, Geschmack und Alkohol bereichert. Der Ripasso nimmt so zwar den Geschmack des Amarone an, aber auf eine leichtere, weniger ausgeprägte Art und Weise. Er wird somit auch zum preiswerteren Wein.

Amarone della Valpolicella DOC

Pagus Bisano, Veneto

Traubensorten: Rondinella, Corvinone, Corvina

75 cl

89.00

Ein komplexer und gehaltvoller Wein! Wir schmecken Kirsche, Pflaume und auch etwas Erdbeer-Konfi, aber auch viele Gewürze und Kräuter. Er fühlt sich schwer, kräftig und schon fast cremig an mit einem süsslichen Nachgeschmack.

Amarone – der Besondere.

Beim Amarone werden die Trauben erst zwei bis fünf Monate auf Holzgittern oder Strohmatten luftgetrocknet. Eine zeitintensive und aufwendige Methode. Dabei verlieren sie viel Gewicht, zurück bleiben praktisch Rosinen. Die Ausbeute reduziert sich dramatisch. Nach dem Gären und Keltern muss der Amarone auch noch mindestens zwei Jahre im Fass lagern, bevor er abgefüllt werden darf.

Spanien & Portugal

Rioja DOC – La Vendimia

Palacios, Remondo, Rioja, Spanien

Traubensorten: Tempranillo, Graniano, Garnacha

75 cl

52.00

Dieser Rioja fühlt sich frisch, jugendlich und lebendig an. Wir riechen Kirschen und Pfirsich aber auch Pfeffer und etwas Muskat. Ein spannendes Wechselspiel zwischen Frucht und Würze. Unkompliziert und erfrischend. Uns gefällt er.

Quinta de La Rosa - Douro DOC

Quito da Rosa, Douro, Pinhao, Portugal

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão,

75 cl

60.00

Ein intensiver Wein mit viel Frucht. Wir riechen eine Blumenwiese inklusive Flieder. Im Geschmack wirkt er mehr fruchtig als würzig. Wir schmecken vor allem Cassis und auch Pflaume. Er füllt den Mund aus und trinkt sich sehr gut

Für die besonderen Anlässe

Möchtest du dir mal so richtig etwas gönnen? Dann empfehlen wir:

Guado al Tasso

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri DOC superiore, Toskana

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

75 cl

267.00

Dieser Rotwein ist quasi « la crème de la crème » von unserer Wein-Auswahl. Er hat alles zu bieten, was als Wein-Liebhaber erwartet wird und noch viel mehr. Man spürt wahrhaftig die Liebe mit der dieser Wein gekelter wurde. Die Handverlesenen Trauben entfalten sich zu einem spektakulären und komplexem Aromen-Bouquet. Fruchtige Noten, gerösteter Kaffee, Leder, Tabak sind hier nur einige Facetten die wir herauschmecken. Himmlisch.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

Hotel Morteratsch – 7504 Pontresina
+41 81 842 63 13 – mail@morteratsch.ch