

# WEINKARTE QN BAR ST. MORITZ

(Preise in CHF inkl. 8% MwSt; Ausgabe Dezember 2016)

## ANMERKUNG:

Bei Livemusik und Veranstaltungen beträgt der Zuschlag CHF 10.00 pro Flasche

### *Flaschenweine weiss Schweiz*

			<i>75 cl</i>
<i>Vaud</i>	<i>St. Saphorin Les Blassinges</i> <i>Pierre-Luc Leyvraz</i>	<i>2015</i>	<i>59.00</i>
<i>Bündner Herrschaft</i>	<i>Fläscher Sauvignon Blanc</i> <i>Daniel Marugg, Fläsch</i>	<i>2015</i>	<i>68.00</i>
	<i>Malanser Pinot Gris</i> <i>Completer Kellerei</i>	<i>2013</i>	<i>75.00</i>
<i>Ticino</i>	<i>Bianco Rovere</i> <i>Guido Brivio</i>	<i>2015</i>	<i>72.00</i>

### *Flaschenweine weiss Italien*

			<i>75 cl</i>
<i>Piemont</i>	<i>Tuffo Gavi</i> <i>Morgassi Superiore</i>	<i>2014</i>	<i>54.00</i>
<i>Alto Adige</i>	<i>Pinot Grigio</i> <i>St. Michael-Eppan</i>	<i>2015</i>	<i>56.00</i>
<i>Toscana</i>	<i>Cervaro della Sala</i> <i>Marchesi Antinori</i>	<i>2014</i>	<i>86.00</i>
<i>Lazio</i>	<i>If you see kay</i> <i>Woodbridge</i>	<i>2014</i>	<i>69.00</i>

### *Flaschenweine weiss Spanien*

			<i>75 cl</i>
<i>Mallorca</i>	<i>Nounat</i> <i>Bodegas Binigrau</i>	<i>2014</i>	<i>63.00</i>

## ***Flaschenweine weiss Frankreich***

<b>Bourgogne</b>	<b>Chablis “Terroir de Courgis” AC</b>	<b>2015</b>	<b>75 cl</b> <b>62.00</b>
	<i>Patrick Piuze</i>		
	<b>Puligny-Montrachet</b>	<b>2014</b>	<b>120.00</b>
	<i>Domaine Sauzet</i>		
	<b>Meursault “En la Barre”</b>	<b>2014</b>	<b>128.00</b>
	<i>Antoine Jobard</i>		
<b>Loire</b>	<b>Sancerre Terre de Maimbray</b>	<b>2014</b>	<b>65.00</b>
	<i>Pascal&amp;Nicolas Reverdy</i>		
<b>Sauternes</b>	<b>Château d’Yquem 37,5cl</b>	<b>1996</b>	<b>250.00</b>
	<i>Bordeaux</i>		
	<b>Château d’Yquem</b>	<b>2007</b>	<b>490.00</b>
	<i>Bordeaux</i>		
	<b>Château Guiraud</b>	<b>2003</b>	<b>112.00</b>
	<i>Bordeaux</i>		

## ***Flaschenweine rot Schweiz***

<b>Bündner Herrschaft</b>	<b>Pinot Noir «Sélection Bovel »</b>	<b>2014</b>	<b>75 cl</b> <b>78.00</b>
	<i>Daniel Marugg, Fläsch</i>		
	<b>Jeninser Pinot Noir</b>	<b>2014</b>	<b>72.00</b>
	<i>Irene Grünenfelder, Jenins</i>		
	<b>Fläscher Pinot Noir</b>	<b>2014</b>	<b>148.00</b>
	<i>Gantenbein, Fläsch</i>		
<b>Ticino</b>	<b>Riflessi d’Epoca</b>	<b>2013</b>	<b>81.00</b>
	<i>Guido Brivio</i>		
	<b>Sassi Grossi</b>	<b>2013</b>	<b>98.00</b>
	<i>Feliciano Gialdi</i>		

## ***Schaumweine und Champagner***

<b>Frankreich</b>	<b>Louis Roederer Christal</b>	<b>75 cl</b>	<b>340.00</b>
	<b>Moët et Chandon Dom Perignon</b>	<b>75 cl</b>	<b>250.00</b>
	<b>Perrier Jouet Grand Brut</b>	<b>75 cl</b>	<b>100.00</b>
	<b>Perrier Jouet Blason Rosé</b>	<b>75 cl</b>	<b>125.00</b>
	<b>Perrier Jouet Belle Epoque</b>	<b>75 cl</b>	<b>230.00</b>
	<b>Perrier Jouet Belle Epoque Rosé</b>	<b>75 cl</b>	<b>330.00</b>
	<b>De Sousa « Brut Rosé »</b>	<b>75 cl</b>	<b>118.00</b>
	<b>De Sousa « Brut Tradition »</b>	<b>75 cl</b>	<b>100.00</b>
	<b>Krug Grande Cuvée Maison Krug</b>	<b>75 cl</b>	<b>280.00</b>
	<b>Brut Initial Jacques Selosse</b>	<b>75 cl</b>	<b>250.00</b>
	<b>Taittinger</b>	<b>75 cl</b>	<b>100.00</b>
	<b>Bollinger</b>	<b>75 cl</b>	<b>120.00</b>
	<b>Mumm Cramant</b>	<b>75 cl</b>	<b>140.00</b>
	<b>Moët et Chandon Dom Perignon</b>	<b>150 cl</b>	<b>640.00</b>
	<b>Krug Vintage Maison Krug</b>	<b>150 cl</b>	<b>880.00</b>

## Magnum

			<i>150 cl</i>				
<i>Schweiz</i>	<b>Pinot Noir “Seléction Bovel”</b> <i>Bündner Herrschaft, Daniel Marugg, Fläsch</i>	<b>2014</b>	<b>160.00</b>				
<i>Italien</i>	<b>Bricco dell’Uccellone</b> <i>Breida</i>	<b>2014</b>	<b>200.00</b>				
	<b>Le Serre Nuove dell’Ornellaia</b> <i>Ornellaia</i>	<b>2012</b>	<b>190.00</b>				
	<b>Flaccianello</b> <i>Fontodi</i>	<b>2011</b>	<b>250.00</b>				
	<b>Il Pino di Biserno</b> <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<b>2012</b>	<b>160.00</b>				
	<b>Biserno</b> <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<b>2012</b>	<b>340.00</b>				
	<b>50 &amp; 50</b> <i>Avignonesi Capannelle</i>	<b>2012</b>	<b>390.00</b>				
	<b>Paleo Rosso</b> <i>Le Macchiole, Bolgheri</i>	<b>2012</b>	<b>250.00</b>				
	<b>5 Stelle Sforsat</b> <i>Nino Negri</i>	<b>1999</b>	<b>190.00</b>				
	<b>Lodovico/300 cl</b> <i>Lodovico Antinori</i>	<b>2012</b>	<b>1400.00</b>				
	<b>Maurizio Zanella Rosso del Sebino</b> <i>Ca’ del Bosco</i>	<b>2012</b>	<b>240.00</b>				
<i>Spanien</i>	<b>Mauro VS</b> <i>Bod. Mauro</i>	<b>2012</b>	<b>310.00</b>				
	<b>Mauro</b> <i>Bod. Mauro</i>	<b>2013</b>	<b>170.00</b>				
	<b>Monasterio Crianza</b> <i>Hacienda Monasterio</i>	<b>2013</b>	<b>206.00</b>				
	<b>Monasterio Reserva</b> <i>Hacienda Monasterio</i>	<b>2011</b>	<b>270.00</b>				
	<b>Aalto</b> <i>Aalto</i>	<b>2013</b>	<b>188.00</b>				
	<b>Aalto PS</b> <i>Aalto</i>	<b>2012</b>	<b>390.00</b>				
	<b>Flor de Pingus</b> <i>Dominio de Pingus</i>	<b>2013</b>	<b>320.00</b>				
<i>Argentinien</i>	<b>“Pavillon Top”</b> <b>Malbec Precioso</b> <i>Ambrosia de Tupungato</i>	<b>2012</b>	<b>150.00</b>				

## Flaschenweine rot Italien

						<i>75 cl</i>	
<i>Toscana</i>	<b>Insoglio</b> <i>Di Biserno</i>	<b>2015</b>	<b>69.00</b>				
	<b>Vino nobile di Montepulciano</b> <i>Poliziano</i>	<b>2013</b>	<b>68.00</b>				
	<b>Petra</b> <i>Petra</i>	<b>2012</b>	<b>114.00</b>				
	<b>Guado al Tasso</b> <i>Antinori</i>	<b>2012</b>	<b>155.00</b>				
	<b>Flaccianello</b> <i>Fontodi</i>	<b>2013</b>	<b>120.00</b>				
	<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Tenuta Il Poggione</i>	<b>2011</b>	<b>88.00</b>				
	<b>Il Pino di Biserno</b> <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<b>2014</b>	<b>90.00</b>				
	<b>Biserno</b> <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<b>2011/12</b>	<b>170.00</b>				
	<b>Castello Fonterutoli Chianti Classico</b> <i>Castello di Fonterutoli</i>	<b>2010</b>	<b>79.00</b>				
	<b>Morellino di Scansano Riserva</b> <i>Le Pupille</i>	<b>2011</b>	<b>58.00</b>				
	<b>50 &amp; 50</b> <i>Avignonesi Capannelle</i>	<b>2012</b>	<b>188.00</b>				
	<b>Le Serre Nuove dell’Ornellaia</b> <i>Tenuta dell’Ornellaia, Bolgheri</i>	<b>2013</b>	<b>92.00</b>				
	<b>Paleo Rosso</b> <i>Le Macchiole, Bolgheri</i>	<b>2012</b>	<b>125.00</b>				
	<b>Messorio</b> <i>Le Macchiole, Bolgheri</i>	<b>2012</b>	<b>220.00</b>				
	<b>Tignanello IGT</b> <i>Antinori</i>	<b>2013</b>	<b>118.00</b>				
<i>Lazio</i>	<b>If you see kay</b> <i>Woodbridge</i>	<b>2013</b>	<b>88.00</b>				
<i>Lombardia</i>	<b>Maurizio Zanella Rosso del Sebino</b> <i>Ca’ del Bosco</i>	<b>2003</b>	<b>118.00</b>				

## ***Flaschenweine rot Italien***

<b>Trentino</b>	<b>Terra San Leonardo</b> <i>Tenuta San Leonardo</i>	<b>2007</b>	<b>75 cl</b> <b>61.00</b>
<b>Veneto</b>	<b>Amarone Classico</b> <i>Le Salette, Fumane</i>	<b>2012</b>	<b>85.00</b>
	<b>Ripasso della Valpolicella</b> <i>Tommasi Viticoltori, Pedemonte</i>	<b>2013</b>	<b>57.00</b>
	<b>Ripasso Il Bugiardo</b> <i>Valpolicella, Buglioni</i>	<b>2013</b>	<b>59.00</b>
<b>Puglia</b>	<b>Primitivo di Manduria Papale</b> <i>Vigne &amp; Vini</i>	<b>2014</b>	<b>54.00</b>
<b>Sardegna</b>	<b>Lianti IGT Isola dei Nuraghi</b> <i>Carpichera</i>	<b>2014</b>	<b>59.00</b>

## ***Flaschenweine rot Spanien***

<b>Ribera del Duero</b>	<b>Aalto PS</b> <i>Aalto</i>	<b>2011</b>	<b>75 cl</b> <b>190.00</b>
	<b>Aalto</b> <i>Aalto Bodegas y Viñedos</i>	<b>2013</b>	<b>88.00</b>
	<b>Valduero Reserva</b> <i>Finca Valduero</i>	<b>2010</b>	<b>82.00</b>
	<b>Flor de Pingus</b> <i>Dominio de Pingus</i>	<b>2013</b>	<b>160.00</b>
<b>Castilla y Leon</b>	<b>Mauro</b> <i>Mauro</i>	<b>2014</b>	<b>85.00</b>
	<b>Mauro V. S.</b> <i>Mauro</i>	<b>2011</b>	<b>150.00</b>
<b>Toro</b>	<b>Victorino</b> <i>Bodegas Teso de Monja</i>	<b>2010</b>	<b>116.00</b>

<b>Mallorca</b>	<b>Sestal</b> <i>Finca Ses Talaioles</i>	<b>2011</b>	<b>89.00</b>
	<b>Na Pujola</b> <i>Finca Ses Talaioles</i>	<b>2013</b>	<b>220.00</b>

## ***Flaschenweine rot Frankreich***

<b>Bordeaux</b>	<b>Château Battailley</b> <i>Pauillac</i>	<b>2000</b>	<b>75 cl</b> <b>135.00</b>
	<b>Château Latour</b> <i>Pauillac</i>	<b>2002</b>	<b>770.00</b>
	<b>Château Lynch Bages</b> <i>Pauillac</i>	<b>2011</b>	<b>180.00</b>
	<b>Château Mouton Rothschild</b> <i>Pauillac</i>	<b>1999</b>	<b>570.00</b>
	<b>Château Cheval Blanc</b> <i>St. Emilion</i>	<b>1996</b>	<b>580.00</b>
	<b>Château Cos d'Estournel</b> <i>St. Estèphe</i>	<b>2007</b>	<b>190.00</b>
	<b>Château Haut Brion</b> <i>Pessac-Léognan</i>	<b>1999</b>	<b>560.00</b>
	<b>Château La Mission Haut Brion</b> <i>Pessac-Léognan</i>	<b>2002</b>	<b>280.00</b>
	<b>Château La Conseillante</b> <i>Pomerol</i>	<b>1996</b>	<b>230.00</b>
	<b>Petrus</b> <i>Pomerol</i>	<b>2002</b>	<b>2500.00</b>
	<b>Château Margaux</b> <i>Margaux</i>	<b>1999</b>	<b>560.00</b>
	<b>Château Palmer</b> <i>Margaux</i>	<b>2007</b>	<b>260.00</b>

## ***Flaschenweine rot Argentinien***

<b>Mendoza</b>	<b>“Pavillon Top”</b> <i>Ambrosia de Tupungato</i>	<b>2012</b>	<b>75 cl</b> <b>74.00</b>
	<b>Puro Corte d'Oro</b> <i>Ojo de Vino</i>	<b>2013</b>	<b>77.00</b>

## ***Flaschenweine rot Amerika***

<b>Nappa Valley</b>	<b>Harlan</b> <i>Harlan Estate</i>	<b>2009</b>	<b>75 cl</b> <b>970.00</b>
	<b>Hundred Acre</b> <i>Jayson Woodbridge</i>	<b>2012</b>	<b>850.00</b>