

Liebe Gäste

Dear Guests

1. QR-Code auf dem Tisch scannen

Scan the QR Code on the table

2. Eine Person muss sich eintragen

One person has to register

3. Registration bei der Bestellung vorweisen

Show your registration before you order

Wir bitten eine Person pro Gästegruppe die vorgeschriebene Registration auf unserer Tracing-APP vorzunehmen. Vielen Dank für Ihre Mithilfe, damit alle Gäste und Mitarbeiter gesund bleiben und eine schöne Sommersaison 2021 geniessen können.

We kindly ask one person to register on our tracing-app, which is mandatory. Thank you very much for your help to keep our guests and staff healthy so we all can enjoy the summer 2021.



Regional, natürlich, nachhaltig - unsere Fleisch-Philosophie in drei Worten

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser ganzes Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Die Schweine sind knapp jährig und geniessen in Chur tiergerechte Lebensbedingungen. Beim Rindfleisch setzen wir ebenfalls auf lokale Produkte. Wir verwerten das Fleisch von Landwirten aus Chur und Umgebung. Die Rinder verbringen den Sommer auf den Alpen in Arosa.

Poulet, Wurstwaren und Wild: Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen «An Guata!» und freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Daniel Lüscher und das Brüggerstuba-Team

*Regional, natural, sustainable -
our meat philosophy in three words*

Pork and Beef: all our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. The pigs are just under one year old and enjoy a animal-friendly living conditions in Chur. We also opt for local products in the case of beef, using meat from farmers in Chur and the surrounding region. The cattle spend the summer in the high mountain pastures in Arosa.

Chicken, Sausage products and Venison: All our meat is sourced in Switzerland.

*«An Guata!» - «Enjoy your meal!» We're delighted to be able to serve you our culinary delicacies.
Daniel Lüscher and the Brüggerstuba Team*

Bärenstark für Kinder bis 16 Jahre

Hungry bear meal for children up to a age 16



Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3 dl Rivella, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3 dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Meimos Lieblingsessen

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup
Chicken nuggets with French fries and ketchup

11.00

Amelias Burger



Rindsburger (80 g, 100% Rind) mit Salat, Tomate, Gurke, Burger Sauce, dazu Pommes frites
Beefburger (80 g, 100% beef) with salad, tomato, cucumber, burger sauce and French fries

12.50

Bärenbande Zmittag

Älplermaccheroni mit Käsesauce und einem Schälchen hausgemachtem Apfelmus
Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée

10.00

Jöri Teller

Ein Teller Pommes frites mit Ketchup
French fries and ketchup

8.00

Familien Platten *Family plates*

Das Familienmenü ist erhältlich ab 3 Personen, mit mindestens einem Kind (6 bis 16 Jahre)
Kinder von 2 bis 5 Jahre bezahlen pro Lebensjahr CHF 1.50
*The family menu is available for 3 or more people, including at least one child (6-16 years).
Children from age 2 up to age 5, pay for each year of a age CHF 1.50*

Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3 dl Rivella, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser
Each child gets served 3 dl Rivella, a glass of raspberry fruit squash or Arosa water

Getränke Erwachsene

Jeder Erwachsener erhält ein 3 dl Softgetränk oder
3 dl Bier aus dem Offenausschank bei der Bestellung der Familienplatte
Each adult is served 3 dl soft drink or beer on tap when ordering a Family Menu

Gemischte Blattsalate

in der Schüssel zum Menu
Big salad bowl garnished, served with the menu

10.00

Älplermaccheroni

mit hausgemachtem Apfelmus
Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée

pro Kind pro Erw.

9.50 18.00

mit gebratenem Speck
with fried bacon

+ 2.00 + 3.50

Bärenland Familienplatte



Schweinsnitzel, Chicken Nuggets, Cipolata,
serviert mit Pommes frites, Kräuterbutter und Burger Sauce
*Breaded pork escalopes, chicken nuggets, small pork sausages, served with
French fries, herbal butter and burger sauce*

15.00 23.00

Arosener Sommerplatte





Wurst-Alpkäse-Salat in der Schüssel serviert, mit vier angemachten Salaten zum selbst Schöpfen.
Dazu ein Teller Pommes frites
*Sausage and alp cheese salad, with four marinated salads to be served by yourself.
With a plate of French fries*

9.00 17.50

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

	2 dl	3 dl
Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet <i>Soup of the day, freshly prepared every day</i>	7.50	9.50
Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch (vegan) <i>Carrot-ginger soup with coconutmilk (vegan)</i>	8.50	11.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  <i>Wholesome, homemade barley soup</i>	9.50	12.50
dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswurstli)  <i>with an Aroslerli (smoked pork sausage)</i>		+ 4.50

Salatecke *Salad corner*

Bunter Blattsalat <i>Assorted leaf salad</i>	8.50
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	10.50
Grosser gemischter Salat mit Ei <i>Big mixed salad with egg</i>	18.00
Salat Eve 16.50 Bunte Blattsalate mit knusprigem Speck, gebratenen Champignons, Brotcroûtons und Parmesansplitter <i>Salad Eve, with crispy bacon, champignons, garlic croutons and parmesan shavings</i>	
mit gebratenen Pouletstreifen + 7.00 <i>with fried chicken stripes</i>	
Wurst-Käsesalat  19.50 Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse, reich garniert mit verschiedenen Salaten <i>Sausage and cheese salad, richly garnished with various salads</i>	
nur mit grünem Salat / <i>only with green salad</i> 16.50	

Wählen Sie dazu hausgemachtes französisches oder italienisches Dressing
Choose your favorite homemade French or Italian dressing


Typisch regional und für Zwischendurch

Typical regional specialities and to snack something

Knuspriges Sandwich im «Holzer»-Baguette

Savoury baguette sandwich

mit Schinken, Salami, Fleischkäse oder Maraner Alpkäse 9.50
with ham, salami, meat loaf or Maran Alp cheese

mit Rohschinken oder Bündnerfleisch  11.50
with raw ham (pork) or air dried grison beef

Buuresalsiz (90 g)

am Stück mit Brot

13.50

Whole air-dried beef/pork salsiz (90 g) with bread

Maraner Alpkäse (180 g)

16.50

Alpkäse aus Arosa mit hausgemachtem Birabrot

Platter of Alp Maran cheese (180 g) with pear bread

Maraner Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz (50 g)

18.50

Platter of Alp Maran cheese (100 g) and air-dried beef/pork salsiz (50 g)

Brüggerstüblättli (200 g)

32.00

Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, geräucherter Speck,

Maraner Alpkäse, Butter, Brot und Birabrot

Mixed cold air-dried meat platter (200 g) with Alp Maran cheese, bread and pear bread

Ein Paar Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)

mit Brot und Senf / *with bread and mustard*



10.00

mit Pommes frites / *with French fries*

16.50

Unsere Briggerstuba Klassiker

Our signature main dishes

	1/2	1/1
Äplermaccheroni mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée</i>	15.50	19.50
mit gebratenem Speck  <i>with fried bacon</i>	+ 2.00	+ 3.50
Bündner Hauswurst, gebrüht  mit gebratenen Kartoffelpizokel <i>Grison sausage, scalded, served with potato pizokels (small dumplings)</i>		22.50
Gebratene Pouletbrust (150 g) mit Rahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse <i>Sautéed chicken breast (150 g) with a creamy sauce, tagliatelle and vegetables</i>		24.50
Schnitzelteller  Schweinschnitzel natur (180 g) mit Pommes frites und Gemüse <i>Natural pork schnitzel (180 g) with French fries and vegetables</i>	16.50	23.50
Lachs Burger Hausgemachter Lachs Burger, Salat, Tomate, Zwiebeln, mit feiner Dill-Senf-Sauce im Ciabattabrot, dazu Pommes frites <i>A salmon burger with salad, tomato, onions in ciabatta bread with a delicious dill/mustard sauce, served with French fries</i>		27.50

Vegetarische Hauptgänge *Vegetarian main dishes*

	1/2	1/1
Kartoffelpizokel mit Gemüse überbacken mit Maraner Alpkäse <i>Potato pizokels (small dumplings) with vegetables, gratinated with Alp Maran cheese</i>	16.50	20.50
Äplermaccheroni mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni (pasta) with creamy cheese sauce served with homemade apple purée</i>	15.50	19.50
Linsen-Curry (vegan) mit roten Linsen, Gemüse, pikanten Gewürzen und Kokosmilch <i>Lentil curry with red lentils, vegetables, spicy spices and coconut milk</i>	14.50	18.50

Aus unserer Patisserie *From our patisserie*

Crêpe mit verschiedenen Füllungen

Crêpe with a choice of fillings

Zimt-Zucker und Schlagrahm <i>Cinnamon-sugar and whipped cream</i>	7.50
Nutella und Schlagrahm <i>Nutella and whipped cream</i>	7.50
Schinken und Käse <i>Ham and cheese</i>	11.50

Meringues vom Kemmeriboden

Meringues from Kemmeriboden

mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	10.50
mit Glace nach Wahl und Schlagrahm <i>with ice-cream at your choice and whipped cream</i>	14.00

Hausgemachter Apfelstrudel

homemade apple strudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm <i>with vanilla sauce and whipped cream</i>	11.50
mit Vanille-Glace, Vanillesauce und Schlagrahm <i>with vanilla ice-cream, vanilla sauce and whipped cream</i>	15.00

Nussgipfel, Mandelgipfel

Nut croissant, almond croissant

3.50

Brownie mit Schlagrahm

Brownie with whipped cream

4.00

Glacé und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glacé und Coupe Karte!

Please take a look at our separate ice-cream and sundae menu

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

We will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder war etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit?
Sagen Sie es uns persönlich und/oder bewerten Sie uns auf TripAdvisor.

*Did you enjoy your food and drink with us, or was there something not to your satisfaction?
Tell us in person and/or rate us on TripAdvisor.*

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic drinks*

Offenausschank *By the glass/cara fe*

	3 dl	5 dl	1 Liter
Arosa Wasser (ohne Kohlensäure)	1.50	2.50	4.00
Rhätünser Mineral	4.50	6.00	9.00
Queens Eistee	4.50	6.00	9.50
Rivella rot, Rhätünser Citro, Fanta, Schweppes Cola	4.50	6.00	9.50

Flaschen *Bottles*

Coca Cola Zero		33 cl	5.00
Rivella Blau		33 cl	5.00
URS - Limetten-/Wermuterfrischungsgetränk		2,75 dl	5.00
Ein Teil des Umsatzes geht an die Stiftung Arosa Bärenland			
Möhl Shorley, Apfelsaft		33 cl	5.00
Schweppes Bitter Lemon/Tonic		20 cl	5.00
Orangensaft (Michel)		20 cl	5.00
Hustee, PET (hergestellt in Arosa)		50 cl	6.00

Warme Getränke *Hot drinks*

Kaffee		4.00
Espresso		4.00
Schale		5.00
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Doppelter Espresso		6.00
Unsere Kaffees gibt es auch koffeinfrei		
Ovo, Schokolade, kalt oder warm		4.50
Orangen-, Rum- oder Apfelpunsch		4.00
Skiwasser		4.00

Sirocco Tee *Sirocco tea*

		3 dl	5.00
Maroccan Mint	marrokanische Minze		
Golden Assam	Schwarztee Assam, Indien		
Hagebutte	Hagebutte mit einem kleinen Anteil Hibiskus		
Red Kiss	Hibiskus, Holunder und Apfel		
Piz Palü	Schweizer Brennnessel, Melisse, Pfeffer- und Apfelminze		
Kamille-Orange	Kamille, Orange, Orangenblüten		
Ginger Lemon Dream	Ingwer, Zitronengras, Süssholz		
Jasmin Dragon Pearls	Handgerollter Grüntee mit Jasminblüten		
Eisenkraut	Bio-Verveine		

Alle Zutaten zertifiziert biologisch und von höchster Qualität, Tees werden in der 3 dl Tasse serviert

Mit Schuss *With a kick*

Huskafi, nussige Likörmischung	4 cl	8.50
Kafi Baileys	4 cl	8.50
Eichhörnlikafi, Haselnussrahmlikör	4 cl	8.50
Schümli-Pflümli	4 cl	8.50
Chocumba, heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	4 cl	8.50
Luz, fast kein Kaffee mit Schnaps (Kernobst, Zwetschgen, Chrüter oder Pflümli)	4 cl	7.50
Flämmli, Espresso mit Williams zum selbst basteln	2 cl	8.50
Tee Rum	4 cl	7.50
Piratenpunsch mit Rum	4 cl	7.50
Jagertee	4 cl	7.50
Gsichtli, Pfefferminztee mit Chrüter	4 cl	7.50
Holdrio, Hagebuttentee mit Zwetschgen	4 cl	7.50

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Bier und Apfelwein *Beer and cider*

Bier im Offenausschank

	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original	4.50	6.00
Panaché Feldschlösschen Original	4.50	6.00
Feldschlösschen Braufrisch	4.50	6.00

Flasche

Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl	6.00
Arosa Sunna, Pale Ale, Arosabräu	3,3 dl	7.00
Kirchlibräu, Klosterbier, Arosabräu	3,3 dl	7.00
Schneider Weisse	5 dl	7.00
Schneider Weisse alkoholfrei	5 dl	7.00
Möhl Saft trüb (Bügelflasche)	5 dl	7.00
Möhl Saft trüb alkoholfrei (Bügelflasche)	5 dl	7.00
Möhl Swizly	3,3 dl	6.00

Spirituosen *Spirits*

	Vol. %		
Gipfelstürmer (Heuschnaps)	22,0	2 cl	6.00
Williams	38,0	2 cl	6.00
Vieille Prune	38,0	2 cl	8.00
Cognac Remy Martin	40,0	2 cl	9.50
Appenzeller Alpenbitter	29,0	4 cl	6.00
Braulio, Amaro Alpino della Valtellina	21,0	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22,0	4 cl	6.00
Bündner Bärenlikör	20,0	4 cl	6.00
Haselnussrahmlilör	17,0	4 cl	6.00

Grappa *Grappa*

	Vol. %		
di Brunello, klar, kräftig	41,0	2 cl	5.50
di Tignanello, klar, kräftig	45,0	2 cl	11.00
del Borgo, Prosecco, klar, lieblich	40,0	2 cl	8.50
Dicotto Lune, im Fass ausgebaut, kräftig	42,0	2 cl	9.50

Aperitifs *Aperitifs*

	Vol. %		
Martini	15,0	4 cl	6.50
Cynar	16,0	4 cl	6.50
Campari	23,0	4 cl	6.50
San Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5.00
Zusatz Orangensaft		2 dl	5.00

Champagner/Prosecco *Champagne/Prosecco*

Nicolas Feuillatte, Brut Réserve exclusive	37,5 cl	44.00
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve exclusive	75 cl	85.00
Prosecco «VERV» DOC Extra Dry, Andreola	10 cl	8.50
Prosecco «VERV» DOC Extra Dry, Andreola	75 cl	54.00
Aperol Spritz	20 cl	11.00
Abacella Ananas, Orange oder Minze-Spritz	20 cl	11.00

Warme Speisen von 11.00 bis 16.00 Uhr. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Warm dishes from 11 a.m. to 4 p.m. All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Offenweine weiss *white wines by glas*

Malanser Riesling-Silvaner	1 dl	7.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	49.50
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Riesling Silvaner		
Prà bianco DOC	1 dl	6.00
Brivio, Tessin, Schweiz	7,5 dl	41.00
Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Chardonnay, Sémillon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc		
Vinarroyo Blanco Verdejo	1 dl	6.00
Bodega S. Arroyo, Rueda, Spanien	7,5 dl	41.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Verdejo		

Offenwein rosé *rose wine by glas*

Cisterciën Rosé	1 dl	6.00
Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal, Österreich	7,5 dl	41.00
Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Zweigelt, Saint Laurent, Pinot Noir		

Offenweine rot *red wines by glas*

Maienfelder Pinot Noir AOC	1 dl	7.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	49.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Pinot Noir		
Juan Gil DO, Silver Label	1 dl	7.50
Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien	7,5 dl	49.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Monastrell		
Barbera d'Alba Boffa DOC	1 dl	7.50
Fratelli Boffa, Diano d'Alba, Italien	7,5 dl	55.00
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Barbera		

Weissweine (kleine Flaschen) *White wines (small bottles)*

Aigle Chablais AOC	2 dl	11.00
Obrist, Waadt, Schweiz	5 dl	26.00
Cuvée Blanc, AOC	5 dl	29.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz		
Riesling-Sylvaner aus der Bündner Herrschaft AOC	5 dl	29.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz		
Pinot grigio DOC, Grave del Friuli	5 dl	19.00
Ca'Livenza, Friaul, Italien		

Rotweine (kleine Flaschen) *Red wines (small bottles)*

Molina Maienfeld	5 dl	34.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz		
Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Cabernet Cubin, Dorio und Dorsa, Diolinor, Zweigelt, Merlot, Gamaret, Regent		
Alles vom gleichen Weinberg, ein Spitzenprodukt in der 5 dl Klasse. <i>All from the same vineyard, a top product in the 5 dl class.</i>		
Dôle AOC	2 dl	9.50
Maurice Gay, Wallis, Schweiz	5 dl	19.00
Primitivo del Salento Emozione	5 dl	29.50
Cantina al Poggio, Apulien, Italien		

Weissweine Schweiz *Swiss white wines*

Completer AOC Malans	7,5 dl	69.00
Cottinelli Weinbau, Malans, Graubünden		
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Completer		
Die Mönche tranken ihn nach dem Abendgebet: Completus. Spannende Balance zwischen Süsse und Säure. Im Stahltank gereift und in gebrauchten Barriques ausgebaut. <i>The monks drank it after evening prayers: Completus. An exciting balance between sweetness and acidity. Matured in steel tanks and aged in used barriques.</i>		
Sauvignon Blanc, AOC Maienfeld	7,5 dl	59.00
Cottinelli Weinbau, Malans, Graubünden		
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Sauvignon Blanc		
Grapefruit-Aromen, knackige, Sauvignon blanc typische Säure, im Stahltank gereift. <i>Grapefruit aromas, crisp with the typical acidity of a Sauvignon blanc, matured in steel tanks.</i>		
Lampert Cuvée blanc	7,5 dl	56.00
Weingut Lampert, Maienfeld, Graubünden		
Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner		
Frische Aromen von Limetten und blumige Noten von Flieder. <i>Fresh Aromas of lime and flowery notes of lilac.</i>		
Gelber Muskateller, AOC Zürich	7,5 dl	53.00
Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich		
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Gelber Muskateller		
Eine der ältesten Traubensorten der Welt, mit fruchtigen Muskatnoten, leicht süss. <i>One of the world's oldest grape varieties, with fruity nutmeg notes, slightly sweet.</i>		
St. Saphorin Grand Cru «La Redoute» AOC	7,5 dl	49.00
Obrist SA, Lavaux, Waadt		
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Chasselas		
Bezaubernde, hellgelbe Farbe. Delikat-eleganter, schmeichelnder, abgerundeter Wein. Körperreich und harmonisch ausgewogene Struktur. Zartbittere Abgangsnoten, die seine Qualität untermalen. <i>Enchanting light-yellow hue. Delicate and elegant, flattering and well-rounded wine. Full-bodied and harmoniously balanced structure. Sweet to bitter finish that underlines its quality.</i>		

Weisswein Italien *Italian white wine*

Branko Chardonnay	7,5 dl	54.00
Azienda Agricola Branko, Friaul		
Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Chardonnay		
Strohgelb, fruchtig und kräftig, langanhaltend im Abgang. <i>Straw-yellow, fruity and intense, long lasting finish.</i>		

Rotweine Schweiz *Swiss red wines*

Maienfelder Pinot Noir AOC Cottinelli Weinbau, Malans, Graubünden Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Pinot Noir Beerige Nase, fruchtig elegant im Gaumen und harmonisch im Abgang. <i>Berry nose, fruitily elegant on the palate and with a harmonious finish.</i>	7,5 dl	49.00
Lampert Cuvée Rouge Weingut Lampert, Maienfeld, Graubünden Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Fruchtiger Wein, gewürzt von Lakritze und ein Hauch Mon Chéri zum Abschluss. <i>Fruity wine, spiced with liquorice and a hint of Mon Chéri in the finish.</i>	7,5 dl	67.00
Galà, IGT Ticino Cantina il Cavaliere, Gamborogno, Tessin Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Merlot, Gamaret, Garanoir, Gallotta Dunkelbeeriges, harmonisches Bouquet, passt perfekt zu unserem Trockenfleisch. <i>Dark-berry, harmonious bouquet, ideal for accompanying our dried meat.</i>	7,5 dl	58.00
Gamaret, AOC Zürich Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Gamaret Dichte, dunkle Farbe, reiffruchtige Aromatik in der Nase und würzige Noten am Gaumen. <i>Dense, dark colour with aromas of ripe fruit in the nose and spicy notes on the palate.</i>	7,5 dl	54.00

Rotwein Spanien *Spanish red wine*

Juan Gil DO, Silver Label Bodegas Juan Gil, Jumilla Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Monastrell Anfänglich etwas verschlossen, nach Belüftung ein schönes und pures Bouquet zeigend: Dunkle Frucht, gewürzige Noten, erinnert auch an feine Kräuter. Füllig, satt und stoffig im Geschmack, aber sehr balanciert und fein strukturiert. Schöne aromatische Nachhaltigkeit, endet mit einer feinen Vanillnote vom Barriqueausbau. <i>Somewhat closed to begin with then, after aeration, with a delightful and pure bouquet: dark fruit, spicy notes, also reminiscent of fine herbs. Full-bodied, rich and dense in taste, but highly balanced and finely structured. Delightful aromatic persistence, ending with a fine vanilla note from barrique ageing.</i>	7,5 dl	49.00
Estones Set Tota la vida, DO Montsant Mas Sersal, Montsant, Katalonien Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Garnacha, Syrah, Samsó Intensives Granatrot, in der Nase Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen. Im Gaumen reife Früchte mit weichen Tanninen. <i>Intensive garnet red, with strawberries, cherries and plums in the nose and discreet roast aromas. Ripe fruits with soft tannins on the palate.</i>	7,5 dl	66.00
Arroyo Gran Reserva DO Ribera del Duero Bodegas Arroyo, Ribera del Duero Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Tinta del País 36 Monate im Barrique ausgebaut. Sattes Granatrot, in der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter und exotische Gewürze. Am Gaumen samtig, fruchtig und würzig. <i>Aged in barriques for 36 months. A deep garnet red, black berries, aromatic herbs and exotic spices in the nose. Velvety, fruity and spicy on the palate.</i>	7,5 dl	72.00

Rotweine Italien *Italian red wines*

Barbera d'Alba Boffa DOC Fratelli Boffa, Diano d'Alba, Piemont Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Barbera	7,5 dl	55.00
Feine Vanille-, Schokolade- und Kaffeenoten begleiten die fruchtigen Dörripflaume- und Kompottaromen, die von einer zarten blumigen Note unterlegt werden. Angenehmer Schmelz, ausbalancierte Säure und gute Tanninstruktur. <i>Fine vanilla, chocolate and coffee notes accompany the fruity dried plum and compote aromas with a delicate underlying floral note. Pleasant texture, well-balanced acidity and a good tannin structure.</i>		
Refosco dal Paduncolo Rosso DOC Scarbolo, Lauzacco, Friaul Traubensorte / <i>Grape variety</i> : Refosco	7,5 dl	67.00
Die Traubensorte geht auf das römische Reich zurück. Noten von Steinfrüchten und Himbeeren in der Nase, vollmundige rote Früchte am Gaumen. <i>This grape variety dates back to the Roman Empire. Notes of stone fruits and raspberries in the nose, full-bodied red fruits on the palate.</i>		
Acciderba DOC Azienda Agricola Serni; Bolgheri, Toscana Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	7,5 dl	66.00
Dunkles Rubinrot, Düfte nach Kirschen und Heidelbeeren, fruchtige, würzige Aromen. <i>Dark ruby-red, scents of cherry and bilberry, fruity and aromatic.</i>		
Villa Erbice Ripasso DOC Villa Erbice, Veneto Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Corvina, Rondinella, Molinara	7,5 dl 1,5 l	57.00 109.00
Satte Beerenfrucht, frische Erdbeernoten, harmonisch, satt im Abgang. <i>Dark ruby-red, scents of cherry and bilberry, fruity and aromatic.</i>		
Villa Erbice Amarone Tremenel DOCG Villa Erbice, Veneto Traubensorten / <i>Grape varieties</i> : Corvina, Rondinella, Molinara	7,5 dl	79.00
Rote, reife Frucht, Duft nach Pflaumen und Kirschen, vielschichtig. <i>Red, ripe fruit, scent of plums and cherry, complex.</i>		