

# Liebe Gäste

## Dear Guests



### Unsere Philosophie: regional - natürlich - nachhaltig

Bei unseren Produkten achten wir seit mehreren Jahren darauf, ausschliesslich frisch und regional einzukaufen. «Hausgemacht» können wir bei fast all unseren Speisen in die Beschreibung nehmen.

Schweinefleisch und Rindfleisch: Wir beziehen unser Schweinefleisch regional von Reto Mani in Chur. Unter tiergerechten Lebensbedingungen verbringen die Schweine bis zu sechs Monate in Chur. 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: Unser Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

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

### Our philosophy: regional - natural - sustainable

*For several years we have been making sure that we purchase exclusively fresh and regional products.*

*We can include "homemade" in the description of almost all our dishes.*

*Pork and beef: All our pork is sourced locally, from Reto Mani in Chur. Under animal-friendly living conditions, the pigs spend up to six months in Chur. For beef, we also rely on local products. 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: All our chicken is sourced in Switzerland.*

*«An Guata!» - «Enjoy your meal!» We're delighted to be able to serve you our culinary delicacies.*

*Peter Miess-Meszaros and the Brüggerstuba Team*

 - Vegetarisch/Vegetarian

  
Tripadvisor



Hat es dir bei uns gefallen oder war etwas nicht zu deiner Zufriedenheit?  
Sag es uns gerne persönlich und/oder bewerte 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.*

# Bärenstark für Kinder bis 16 Jahre

*Hungry bear meal for children up to age 16*



## Rivellino

Jedes Kind bekommt gratis 3dl Rivella rot, ein Glas Himbeersirup oder Arosa Wasser  
*Each child gets served 3dl 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*

12.00

## Amelias Burger



Beefburger (80 g, 100% Rind) mit Burger Sauce und Sesam Bun, dazu Pommes frites  
*Beefburger (80 g, 100% beef) burger sauce, sesame bun and French fries*

13.50

## Jamilas Zmittag



Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce und einem Schälchen hausgemachtem Apfelmus  
*Alpine macaroni (pasta) with potatoes, creamy cheese sauce served with homemade apple purée*

11.00

## Sams 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 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 up to 16 years.*

*Children from age 2 up to age 5, pay for each year of age CHF 1.50*

## Rivellino

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

## Getränke Erwachsene

Jeder Erwachsene erhält ein 3dl Softgetränk oder 3dl Bier aus dem Offenausschank bei der Bestellung der Familienplatte

*Each adult is served 3dl 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

12.00

## Älplermagronen



Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

*Alpine macaroni (pasta) with potatoes, creamy cheese sauce served with homemade apple purée*

*mit gebratenem Speck/with fried bacon*

pro Kind pro Erw.

10.00 19.00

+ 2.50 + 4.00



## Brüggerstuba Familienplatte



Panierte Schweinsschnitzel, Chicken Nuggets, Pommes frites und Ketchup  
*Fried pork escalopes, chicken nuggets, French fries and ketchup*

15.00 25.00

## Aus unserem Suppentopf *From our soup pot*

Tagessuppe, jeden Tag frisch zubereitet <i>Soup of the day, freshly prepared every day</i>	2 dl 7.50	3 dl 9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  <i>Wholesome, homemade barley soup</i>	10.00	13.00
dazu ein Aroslerli (geräuchertes Schweinswürstli)  <i>with an Aroslerli (smoked pork sausage)</i>		+ 5.00

## Typisch regional und für Zwischendurch

*Typical regional specialities and to snack something*

Buuresalsiz (90 g) am Stück mit Brot und Butter <i>Whole air-dried beef/pork salsiz (90 g) with bread and butter</i>		14.00
Maraner Alpkäse (180 g)  Alpkäse aus Arosa mit Bündner Birnbrot und Butter <i>Platter of Maran alpine cheese (180 g) with pear bread and butter</i>		17.00
Maraner Alpkäse (100 g) mit Buuresalsiz (50 g) mit Bündner Birnbrot und Butter  <i>Platter of Maran alpine cheese (100 g) and air-dried beef/pork salsiz (50 g) with pear bread and butter</i>		19.50
Brüggerstubaplättli (200 g)  Gemischtes Bündner Trockenfleisch, Coppa, Kräuterspeck, Maraner Alpkäse, Butter und Bündner Birnbrot <i>Mixed cold air-dried meat platter (200 g) with Maran alpine cheese, bread, butter and pear bread</i>		34.00
Ein Paar Aroslerli (geräucherte Schweinswürstli)  mit Brot und Senf / <i>with bread and mustard</i> mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		12.00 18.00

## Salatecke *Salad corner*

Bunter Blattsalat *Assorted leaf salad* 9.00

Kleiner gemischter Salat *Small mixed salad* 12.00

Grosser gemischter Salat mit Ei *Large mixed salad with egg* 18.00

Wurst-Käsesalat garniert  19.00  
 Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Salaten  
*Sausage and alp cheese richly garnished with various salads*

Wurstsalat garniert / *Sausage salad richly garnished with various salads* 17.00

Wurst-Käsesalat einfach  19.00  
 Cervelat von unseren Schweinen und Maraner Alpkäse reich garniert mit verschiedenen Blattsalaten  
*Sausage and alp cheese richly garnished with various green salads*

Wurstsalat einfach / *Sausage salad richly garnished with various green salads* 17.00

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

## Unsere Brüggerstuba Klassiker

*Our signature main dishes*

1/2 1/1

Äplermagronen  17.00 20.00  
 Kartoffeln und Maccheroni an Käse-Rahmsauce mit Röstzwiebeln und Apfelmus  
*Alpine macaroni (pasta) and potatoes with creamy cheese sauce,  
 served with homemade apple purée*

mit gebratenem Speck / *with fried bacon*  + 2.50 + 4.00

Gebratene Pouletbrust auf Salat 24.00  
 Grilled Chicken breast with assorted mixed salads

Ofen-Schmorgemüse mit Kräuter- und Chilidip (vegan)  19.00 22.00  
*Oven braised vegetables with herbal- and chili dip*

Paniertes Schweinsschnitzel dazu Pommes frites  24.00 27.00  
*Pork escalope in breadcrumbs with French fries*

Käseschnitte 21.00  
 Krustenbrot, gebackener Raclettekäse und Spiegelei   
*Slices of bread with baked raclette cheese and fried egg*

mit Bauernschinken / *with farmer ham*  24.00

## Aus unserer Patisserie *From our patisserie*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus 13.00  
*Sweet cut-up pancake with prune plum compote or apple sauce*

Hausgemachter Apfelstrudel  
*homemade apple strudel*

mit Vanillesauce und Schlagrahm 13.00  
*with vanilla sauce and whipped cream*

mit Glace nach Wahl und Schlagrahm 15.00  
*with ice crema of your choice and whipped cream*

Rüblitorte nach Eve's Rezept 5.00  
*Carrot cake according to Eve's recipe*

Nussgipfel, Mandelgipfel 3.50  
*Nut croissant, almond croissant*

### Glace und Coupe

Bitte beachten Sie unsere separate Glace und Coupe Karte!

*Please 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.*

## Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic drinks*

Offenausschank <i>By the glass/carafe</i>	3 dl	5 dl	1 Liter
Arosa Bergquellwasser	1.50	2.50	4.00
Arosa Bergquellwasser mit Kohlensäure	4.50	6.00	9.50
Queens Eistee	4.50	6.00	9.50
Rivella rot, Rhäzünser Citro, Schweppes Cola	4.50	6.00	9.50
Kalte Schokolade oder Ovomaltine, gemixt	5.00	6.50	
Flaschen <i>Bottles</i>			
Coca Cola Zero		3,3 dl	5.00
Rivella blau		3,3 dl	5.00
Sinalco		3,3 dl	5.00
Möhl Shorley, Apfelsaft		3,3 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon/Tonic		2 dl	5.00
Orangenjuss (Michel)		2 dl	5.00
Hustee (hergestellt in Arosa)		5 dl	6.00

## 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, Arosabräu, Pale Ale	3,3 dl	7.00
Kirchlibräu, Arosabräu, naturtrüb	3,3 dl	7.00
1800 m IPA, Arosabräu, Indian Pale Ale	3,3 dl	7.00
Schneider Weisse	5 dl	7.50
Schneider Weisse alkoholfrei	5 dl	7.50
Möhl Saft trüb (Bügelflasche)	5 dl	7.00
Möhl Saft trüb alkoholfrei (Bügelflasche)	5 dl	7.00
Möhl Swizly	3,3 dl	6.00

## Warme Getränke *Hot drinks*

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Unsere Kaffees gibt es auch koffeinfrei	
Schokolade, Ovomaltine	4.50
Schokolade Mélange, Ovomaltine Mélange	5.50
Orangen-, Rum- oder Apfelpunsch	4.50

## Tee Sirocco *Tea Sirocco*

5.00

Moroccan 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

Wir beziehen unser Teesortiment von Sirocco. Alle Zutaten sind aus zertifiziertem biologischem Anbau und werden ohne Geschmacks- und Farbverstärker hergestellt. Jeder Sirocco-Teebeutel ist handgefertigt und ein Unikat. Die gewünschte Intensität kann bei allen Tee- und Kräutergetränken am besten über die Ziehdauer beeinflusst werden. Die empfohlene Ziehdauer ist auf dem Sachet, sowie auf der kleinen Papieretikette aufgedruckt.

*We obtain our tea assortment from Sirocco. All ingredients are from certified organic cultivation and are produced without flavour or colour enhancers. Each Sirocco tea bag is handmade and unique. For all tea and herbal drinks, the desired intensity is most easily influenced via the infusion time. The recommend brewing time is printed on the sachet and on the small paper label.*

## Warme Getränke mit Schuss *With a kick*

«Huskafi», nussige Likörmischung	4 cl	8.50
«Wyberkafi», Baileys	4 cl	8.50
«Eichhörnlkafi», 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
«Flämml», Espresso mit Williams zum selber basteln	2 cl	8.50
Tee Rum	4 cl	7.50
Piratenpunsch mit Rum	4 cl	7.50
Glühwein	20 cl	7.50
Jagertee	4 cl	7.50
Gsichtli, Pfefferminztee mit Chrüter	4 cl	7.50
Holdrio, Hagebuttentee mit Zwetschgen	4 cl	7.50

## 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
Haselnussrahmlikör	17,0	4 cl	6.00

## Grappa *Grappa*

	Vol. %		
Grappa di Brunello (klar, kräftig)	41,0	2 cl	5.50
Grappa del Borgo, Prosecco (klar, lieblich)	40,0	2 cl	8.50
Grappa Colvendra, barricata (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 Orangesaft		20 cl	5.00

## Champagner/Prosecco *Champagne / Prosecco*

Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive	3,75 dl	44.00
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive	7,5 dl	85.00
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve Exclusive Rosé	7,5 dl	104.00
Prosecco «VERV» DOC Extra Dry, Andreola	1 dl	8.50
Prosecco «VERV» DOC Extra Dry, Andreola	7,5 dl	54.00
Weiss g'spritzt	2,5 dl	7.50
Süss g'spritzt	2,5 dl	7.50
Abbacella Spritz (Minze, Ananas oder Orange)		11.00



## Offenweine weiss *white wines by glas*

Jeninser Riesling-Silvaner	1 dl	7.50
Weingut zur "Alten Post", Georg Schlegel, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	49.50
Traubensorte/ <i>Grape variety</i> : Riesling Silvaner		
Lansilo Merlot Bianco Ticino	1 dl	6.00
Cantina il Cavaliere, Plozza, Tessin, Schweiz	7,5 dl	41.00
Traubensorten/ <i>Grape varieties</i> : Merlot		
Barahonda Blanco Verdejo Organic	1 dl	6.00
Senorio de Barahonda, Plozza, Spanien	7,5 dl	41.00
Traubensorte/ <i>Grape variety</i> : Verdejo		

## Offenwein rosé *rose wine by glas*

Pink ist the new black	1 dl	7.50
Rose AOC, Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	52.00

## Offenweine rot *red wines by glas*

Maienfelder Pinot Noir AOC	1 dl	7.50
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz	7,5 dl	52.00
Traubensorte/ <i>Grape variety</i> : Pinot Noir		
Luis Alegre Crianza	1 dl	7.00
Bodegas Luis Alegre, Laguardia, Rioja	7,5 dl	49.00
Traubensorte/ <i>Grape varieties</i> : Tempranillo, Graciano, Garnacha		
Villa Erbice Ripasso DOC	1 dl	7.00
Villa Erbice, Veneto	7,5 dl	49.00
Traubensorte/ <i>Grape varieties</i> : Corvina, Rondinella, Molinara		
	1,5 l	99.00

## 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	32.00
Cottinelli Weinbau, Graubünden, Schweiz		
Riesling-Sylvaner aus der Bündner Herrschaft AOC	5 dl	32.00
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)*

<b>Molina Maienfeld</b>	5 dl	35.00
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>		
<b>Dôle AOC</b>	2 dl	9.50
Maurice Gay, Wallis, Schweiz	5 dl	19.00
<b>Primitivo del Salento Emozione</b>	5 dl	29.50
Cantina al Poggio, Apulien, Italien		

## Weissweine Schweiz *Swiss white wines*

<b>Completer AOC Malans</b>	7,5 dl	69.00
Cottinelli Weinbau, Malans		
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>		
<b>Lampert Sauvignon Blanc, AOC Maienfeld</b>	7,5 dl	59.00
Weingut Lampert, Maienfeld		
Traubensorte/ <i>Grape variety</i> : Sauvignon Blanc		
Frischer, fruchtiger Weisswein mit wenig Restsüsse und gut eingebundener Säure. <i>Fresh, fruity white wine with a little sweetness and structured acidity.</i>		
<b>Lampert Cuvée blanc</b>	7,5 dl	56.00
Weingut Lampert, Maienfeld		
Traubensorte/ <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>		
<b>Gelber Muskateller, AOC Zürich</b>	7,5 dl	48.00
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>		
<b>St. Saphorin Grand Cru «La Redoute» AOC</b>	7,5 dl	49.00
Obrist SA, Lavaux		
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/*Grape variety*: Chardonnay  
Strohgelb, fruchtig und kräftig, langanhaltend im Abgang.  
*Straw-yellow, fruity and intense, long lasting finish*

## Rotweine Schweiz *Swiss red wines*

**Maienfelder Pinot Noir AOC** 7,5 dl 52.00  
Cottinelli Weinbau, Graubünden  
Traubensorte/*Grape variety*: Pinot Noir  
Beerige Nase, fruchtig elegant im Gaumen und harmonisch im Abgang.  
*Berry nose, fruitily elegant on the palate and with a harmonious finish.*

**Lampert Cuvée Rouge** 7,5 dl 67.00  
Weingut Lampert, Maienfeld; Graubünden  
Traubensorten/*Grape varieties*: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Fruchtiger Wein, gewürzt von Lakritze und ein Hauch Mon Chéri zum Abschluss.  
*Fruity wine, spiced with liquorice and a hint of Mon Chéri in the finish.*

**Galà, IGT Ticino** 7,5 dl 58.00  
Cantina il Cavaliere, Gamborogno, Tessin  
Traubensorten/*Grape varieties*: Merlot, Gamaret, Garanoir, Gallotta  
Dunkelbeeriges, harmonisches Bouquet, passt perfekt zu unserem Trockenfleisch.  
*Dark-berry, harmonious bouquet, ideal for accompanying our dried meat.*

**Gamaret, AOC Zürich** 7,5 dl 54.00  
Weingut Baur, Berg am Irchel, Zürich  
Traubensorte/*Grape variety*: Gamaret  
Dichte, dunkle Farbe, reiffruchtige Aromatik in der Nase und würzige Noten am Gaumen.  
*Dense, dark colour with aromas of ripe fruit in the nose and spicy notes on the palate.*

## Rotweine Spanien *Spanish red wines*

**Luis Alegre Crianza** 7,5 dl 49.00  
Bodegas Luis Alegre, Laguardia, Rioja  
Traubensorte/*Grape varieties*: Tempranillo, Graciano, Garnacha  
Kräftig, glatt, umfangreich, rund. 14 Monate in Barriques gereift und ein Jahr in der Flasche gelagert. Trinkfertig!  
*Powerful, smooth and voluminous. 14 month processed in barriques and one year maturing in the bottle. Ready to drink!*

**Estones Set Tota la vida, DO Montsant** 7,5 dl 59.00  
Mas Sersal, Montsant, Katalonien  
Traubensorten/*Grape varieties*: Garnacha, Syrah, Samsó  
Intensives granatrot, in der Nase Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstaromen.  
Im Gaumen reife Früchte mit weichen Tanninen.  
*Intensive garnet red, with strawberries, cherries and plums in the nose and discreet roast aromas.  
Ripe fruits with soft tannins on the palate.*

**Arroyo Gran Reserva DO Ribera del Duero** 7,5 dl 72.00  
 Bodegas Arroyo, Ribera del Duero  
 Traubensorte/*Grape variety*: Tinta del Pais

36 Monate im Barrique ausgebaut. Sattes Granatrot, In der Nase schwarze Beeren, aromatische Kräuter und exotische Gewürze. Am Gaumen samtig, fruchtig und würzig.  
*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.*

## Rotweine Italien *Italian red wines*

**Refosco dal Paduncolo Rosso DOC** 7,5 dl 67.00  
 Scarbolo, Lauzacco, Friaul  
 Traubensorte/*Grape variety*: Refosco

Die Traubensorte geht auf das römische Reich zurück. Noten von Steinfrüchten und Himbeeren in der Nase, vollmundige rote Früchte am Gaumen.  
*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.*

**Acciderba DOC** 7,5 dl 66.00  
 Azienda Agricola Serni; Bolgheri, Toscana  
 Traubensorte/*Grape varieties*: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Dunkles Rubinrot, Düfte nach Kirschen und Heidelbeeren, fruchtige, würzige Aromen.  
*Dark ruby-red, scents of cherry and bilberry, fruity and aromatic*

**Villa Erbice Ripasso DOC** 7,5 dl 49.00  
 Villa Erbice, Veneto 1,5 l 99.00  
 Traubensorte/*Grape varieties*: Corvina, Rondinella, Molinara

Satte Beerenfrucht, frische Erdbeernoten, harmonisch, satt im Abgang.  
*Dark ruby-red, scents of cherry and bilberry, fruity and aromatic*

**Villa Erbice Amarone Tremenel DOCG** 7,5 dl 79.00  
 Villa Erbice, Veneto  
 Traubensorte/*Grape varieties*: Corvina, Rondinella, Molinara

Rote, reife Frucht, Duft nach Pflaumen und Kirschen, vielschichtig.  
*Red, ripe fruit, scent of plums and cherry, complex*