



GROND burger

ENGADIN GENIESSEN 

WEINKARTE

«Ein Tag ohne Wein,
ein Tag ohne Sonne»



WEISSWEINE

Offenausschank 10 cl 75cl

Cuvée Blanc, 2013 6.00 47.00
Weinhaus Cottinelli Malans
**Freisamer, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner,
Sauvignon blanc, Weissburgunder**
*Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt.
Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edel-
stahltanks. Jede Traubensorte wird separat ausgebaut.*

Féchy, 2014 5.00 39.00
„Soldanel“ La Cote AOC,
Obrist SA Vevey
Chasselas
Traditionelle Weinbereitung im Stahltank.

Piuma Bianca IGT, 2014 4.80 38.50
Plozza Vini Brusio
Chardonnay, Nebbiolo
*Ein Weisswein der aus der Nebbiolo Traube frisch und mit
wenig Druck gepresst wird.
Die Beerenhaut wird dabei nicht verletzt.*

ROTWEINE

Offenausschank 10 cl 75cl

Malanser Pinot Noir, 2014 6.00 47.00
Weinhaus Cottinelli Malans
Pinot Noir
*Dieser klassische Malanser Pinot Noir reift grösstenteils in den
Malanser Selvenen heran. Die Blauburgunder-Trauben werden
sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der
Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks*

036 DOC, 2009 6.00 43.00
Plozza Vini Brusio
Nebbiolo
*Der Ausbau erfolgt im 10'000 Liter Holzfass mit der
Nummer 036, welches bei der Namensgebung und dem
Etiketten-Design Pate gestanden hat.*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt

WEISSWEINE

Schweiz 75cl

Cuvée Blanc, 2013 47.00
Weinhaus Cottinelli Malans
**Freisamer, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner,
Sauvignon blanc, Weissburgunder**
*Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt.
Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in
Edelstahltanks. Jede Traubensorte wird separat ausgebaut.*

Féchy, 2014 39.00
„Soldanel“ La Cote AOC,
Obrist SA Vevey
Chasselas
Traditionelle Weinbereitung im Stahltank.

Italien / Valtellina

Piuma Bianca IGT, 2014 38.50
Plozza Vini Brusio
Chardonnay, Nebbiolo
*Ein Weisswein der aus der Nebbiolo Traube frisch und mit
wenig Druck gepresst wird.
Die Beerenhaut wird dabei nicht verletzt.*

Italien / Piemont

Il Fiore Langhe Bianco, 2014 42.00
Braida
Chardonnay, Nascetta
*Nach der Lese von Hand werden die beiden Traubensorten
sorgfältig vergoren. Danach ruht der Jungwein während vier
Monaten in Stahltanks.*

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt

ROTWEINE	
Schweiz / Graubünden	75cl
Malanser Pinot Noir, 2014 Weinhaus Cottinelli Malans Pinot Noir <i>Dieser klassische Malanser Pinot Noir reift grösstenteils in den Malanser Selvenen heran. Die Blauburgunder-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks</i>	47.00
Molinära Pinot Noir, 2014 Weinhaus Cottinelli Malans Pinot Noir <i>Für die Vinifikation werden nur die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis verwendet. Der Ertrag aus der Parzelle Molinära beträgt nie mehr als 600 bis 700 gr/m². Nach der Spontangärung erfolgt der Ausbau zu 30% in neuen Barriques. Der Endausbau erfolgt 2 Monate in gebrauchten 500 Liter Barriques.</i>	52.00
Italien / Valtellina	
036 DOC, 2009 Plozza Vini Brusio Nebbiolo <i>Der Ausbau erfolgt im 10'000 Liter Holzfass mit der Nummer 036, welches bei der Namensgebung und dem Etiketten-Design Pate gestanden hat.</i>	43.00
Barba Grischa Sforzato, 2009 Romedì Weine SA Madulain Nebbiolo <i>Die Trauben für den Sforzato werden auf Holzrosten ausgebreitet und während 3 bis 4 Monaten getrocknet. Anfangs Januar werden die Trauben gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt dann in grossen Holzfässern.</i>	49.00
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt	

ROTWEINE	
Italien / Valtellina	75cl
Numero Uno, 2009 Plozza Vini Brusio Nebbiolo <i>Eine spezielle Selektion von sehr alten Rebstöcken (50 Jahre) aus den besten Reblagen des Valtellina. Die Trauben für den Numero Uno werden 2 Monate leicht angetrocknet. Nach der Vinifikation im Stahltank reift der Wein während 18 bis 24 Monaten in ausschliesslich neuen Barriques aus französischer Eiche.</i>	79.00
Italien / Veneto	
Amarone della Valpolicella DOC, 2010 Luigi Righetti Corvina, Molinara, Rondinella <i>Für dem Amarone werden die besten Valpolicella-Trauben Anfang Oktober behutsam gelesen. Danach bleiben sie für etwa 3 Monate in gut belüfteten Räumen. Mitte Januar wird die Gärung eingeleitet, danach folgt ein mehrjähriger Fassausbau.</i>	58.00
Italien / Toscana	
Col di Sasso IGT, 2010 Castello Banfi Cabernet Sauvignon, Sangiovese <i>Die Traubensorten werden separat gelesen und im Edelstahltank gekelert. Danach erfolgt die Assemblage und der Ausbau erneut in Tanks.</i>	39.00
Italien / Toscana	
Arnione Bolgheri DOC, 2008 Campo alla Sughera Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot <i>Alle Trauben für den Arnione werden in den eigenen Rebbergen in der "Bolgheri-Zone" von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in Edelstahltanks vergoren. Während 12 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut.</i>	58.00
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt	

Spanien	75cl
Rioja Parcela No. 5 DOCa, 2011 Luis Alegre Tempranillo <i>Luis Alegre lässt die Trauben mit ihren Schalen mindestens 20 Tage lang in kegelstumpfförmigen Edelstahlbältern mit geringem Fassungsvermögen (7000 kg) gären und mazerieren. Nach einer 14-monatigen Reifung in den Holzfässern wird der Wein leicht gefiltert in Flaschen abgefüllt.</i>	58.00
SCHAUMWEINE	
	10 cl 75cl
Prosecco Verv Extra Dry Plozza Vini Brusio <i>Nach der Lese folgt die weiche Pressung der Prosecco-Trauben. Anschliessend Vergärung des Saftes in Edelstahltanks mit Entwicklung der Kohlensäure unter strikter Temperaturkontrolle.</i>	6.00 39.00
Franciacorta Brut DOCG Plozza Franciacorta Chardonnay, Pinot Nero <i>Zweite Gärung in der Flasche mit mindestens 18 Monaten Ausbau auf den Hefen; Ausbau und Reifung mindestens 25 Monate nach der Lese. Druck in der Flasche zwischen 5 und 6 atm.</i>	8.50 59.00
GRAPPA	
Madulainer Romedì SA Madulain	6.50
Cottinelli Speciale Marc Weinhaus Cottinelli	7.50
Nonnino Vendemmià Millisimate	7.50
Nonnino «Prosecco» Barrique	9.50
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt	