



# BELLEVUE

HOTEL-RESTAURANT | DAVOS WIESEN

## Weinkarte

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

(William Shakespeare)

# Flaschenweine im Offenausschank

## Schaumwein

Zizerser Perla 10cl 10.50  
*Pinot Noir (Method Traditionell)*  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

Zizerser Perla Rosa 10cl 11.50  
*Pinot Noir (Method Traditionell)*  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

## Weisswein

Summa Summarum IGP 10cl 6.50  
*Pinot Grigio*  
*Barisi & Cie. Veneto, Italien*

Riesling x Sylvaner 10cl 7.00  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

Sauvignon Blanc AOC 10cl 7.50  
*Weingut Lindenhof, Schaffhausen*

## Rotwein

Pinot Noir 10cl 6.50  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

Spadino 10cl 6.50  
*Sangiovese*  
*Podere Spadino, Magliano, Maremma, Toskana, Italien*

Oro Rosso 10cl 10.50  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah*  
*Agriloro SA, Arzo, Tessin, Schweiz*

# Schaumwein

## Schweiz

Zizerser Perla 2018 68.00  
*Pinot Noir (Method Traditionell)*  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

Zizerser Perla Rosa n.v. 72.00  
*Pinot Noir (Method Traditionell)*  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal, Schweiz*

## Frankreich

Laurent-Perrier Brut n.v. 82.00  
*Chardonnay, Pinot Noir*  
*Domaine Laurent-Perrier, Montagne de Reims, Champagne*

Bulle de Rosé Brut 1<sup>er</sup> Cru AC 2015 99.00  
*Pinot Noir, Chardonnay*  
*Savart, Montagne de Reims, Champagne*

Blanc de Blanc Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru AC n.v. 89.00  
*Chardonnay*  
*Veuve Fourny & Fils, Cotê de Blancs, Champagne*

Special Club Extra Brut AC 2012 118.00  
*Pinot Meuniere*  
*Moussé Fils, Vallée de la Marne, Champagne*

## Italien

Franciacorta Cuvée Préstige Brut DOCG n.v. 72.00  
*Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero*  
*Azienda Agricola Ca`del Bosco, Erbusco, Lombardei*

Wann man Champagner trinkt.....

Am 17. Oktober 1961 war Madame Lily Bollinger in London, um Bollingers 1955er Jahrgang zu präsentieren. Legendar ist ihre Antwort auf die Frage eines Reporters vom Daily Mail, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke:

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

# Weisswein

## Schweiz

Maienfelder Brisig 2016 69.00  
*Pinot Blanc, Chardonnay*  
*Weinbau von Tschärner, Schloss Reichenau*

Sauvignon Blanc 2017 59.00  
*Peter & Rosi Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft*

Completer Barrique 2018 65.00  
*Peter & Rosi Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft*

Jeninser Weissburgunder AOC 2018 59.00  
*Weingut zur alten Post, Georg Schlegel, Bündner Herrschaft*

Blanc de Noire 2018 59.00  
*Irene Grünenfelder, Jenins, Bündner Herrschaft*

Riesling x Sylvaner 2018 46.00  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal*

Chardonnay 2018 68.00  
*Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal*

Aphrodine AOC 2016 54.00  
*Petite Arvine*  
*Albert Mathier & Fils SA, Salgesch, Wallis*

Sauvignon Blanc AOC 2018 49.00  
*Weingut Lindenhof, Schaffhausen*

## Italien

Roero Arneis DOC 2017 43.00  
*Azienda Agricola Marco Porello, Canale, Piemont*

Summa Summarum IGP 2018 45.00  
*Pinot Grigio*  
*Barisi & Cie. Veneto*

Juliet 2017 54.00  
*Chardonnay*  
*Azienda Agricola Ermacora, Ippolis di Premariacco, Friuli Colli Orientali*

## Frankreich

Saint-Veran  
*Chardonnay*  
*Joseph Drouhin, Beaune, Burgund* 2015 51.00

Gewürztraminer AOC  
*Domaine Trimbach, Ribeauville, Elsass* 2015 49.00

## Österreich

Ried Stangl  
*Grüner Veltliner*  
*Weingut Waldschütz, Strass, Kamptal* 2017 46.00

Ried Rosengartl  
*Grüner Veltliner*  
*Weingut Waldschütz, Strass, Kamptal* 2016 62.00

## Deutschland

Gutsriesling trocken  
*Markus Hüls, Kröv, Mosel* 2017 46.00

Kröver Letterlay trocken  
*Riesling*  
*Markus Hüls, Kröv, Mosel* 2017 66.00

## Libanon

Musar Jeune Blanc  
*Viognier, Vermentino, Chardonnay*  
*Château Musar, Keserwan, Bekaa-Tal* 2016 45.00

Eine Weinkarte, wenn mit Phantasie gelesen,  
ist fast so schön,  
wie wirklich voll gewesen.

*(Carl Zuckmayer)*

# Rotwein

## Schweiz

Intuiva <i>Pinot Noir</i> <i>Weingut &amp; Distillerie Lipp, Maienfeld, Bündner Herrschaft</i>	2016	89.00
Terra Noir <i>Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Acolon</i> <i>Peter und Rosi Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft</i>	2018	66.00
Pinot Noir «Mariafeld» <i>Johanni Wein, Jenins, Bündner Herrschaft</i>	2017	56.00
Malbec <i>Johanni Wein, Jenins, Bündner Herrschaft</i>	2015	64.00
Malanser Cabernet Sauvignon «Barrique» <i>Andre Lauber, Malans, Bündner Herrschaft</i>	2017	85.00
Pinot Noir <i>Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal</i>	2017	46.00
Trais Cotschens <i>Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt</i> <i>Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal</i>	2017	68.00 150cl 136.00
Il Blau <i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i> <i>Weingut Grendelmeier, Zizers, Bündner Rheintal</i>	2017	82.00
Gaío IGT <i>Merlot</i> <i>Enrico Trapletti, Coldrerio, Tessin</i>	2016	52.00
Terra Creda <i>Merlot</i> <i>Enrico Trapletti, Coldrerio, Tessin</i>	2016	68.00
Oro Rosso <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah</i> <i>Agriloro SA, Arzo, Tessin</i>	2015	71.00
Syrah <i>Cave Fin Bec SA, Pont-de-la-Morge, Wallis</i>	2016	56.00

## Italien

<b>Curtefranca Rosso DOCG</b> <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Nebbiolo, Barbera</i> <i>Azienda Agricola Ca`del Bosco, Erbusco, Lombardei</i>	2015	59.00
<b>Spadino</b> <i>Sangiovese</i> <i>Podere Spadino, Magliano, Maremma, Toskana, Italien</i>	2016	46.00
<b>Aione IGT</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> <i>Azienda Agricola Aione, Montecatini, Toskana</i>	2011	89.00
<b>Romeo</b> <i>Cab. Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Primitivo</i> <i>Jason Woodbridge, Lazio</i>	2017	62.00

## Spanien

<b>Selección Especial</b> <i>Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon</i> <i>Abadía Retuerta, Sardón de Duero, Ribeira del Duero</i>	2015	66.00 150cl 132.00
<b>Pago Garduña</b> <i>Syrah</i> <i>Abadía Retuerta, Sardón de Duero, Ribeira del Duero</i>	2014	141.00
<b>Clos Mogador DO</b> <i>Garnacha, Cariñena, Cab. Sauvignon, Syrah</i> <i>René Barbier, Gratallops, Priorat</i>	2014	119.00
<b>Bellmunt DOCa</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha</i> <i>Mas d`en Gil, Bellmunt, Priorat</i>	2016	59.00
<b>Senglar</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha</i> <i>Mas Romeu, Puig de Guarda, Katalonien</i>	2015 2016	56.00 150cl 112.00

## Österreich

Sachsenberg 2008 62.00  
Zweigelt  
Weingut Johann Topf, Strass im Strassertale, Kamptal

Hochäcker 2015 49.00  
Blaufränkisch  
Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland

Tribus 2017 54.00  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Jacqueline Klein, Andau, Burgenland

## Portugal

Colheita DO 2015 57.00  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
Quinta do Couquinho, Torre de Moncorvo, Douro

## Libanon

Hochar Père & Fils 2013 59.00  
Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon  
Château Musar, Keserwan, Bekaa-Tal

Château Musar 2006 81.00  
Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon  
Château Musar, Keserwan, Bekaa-Tal

## Süsswein

## Schweiz

Scheurebe «La Sara» 2018 0.375 66.00  
Weingut Davaz, Fläsch, Bündner Herrschaft

## Italien

Moscato d`Asti 2017 49.00  
Ceretto, Alba, Piemont



## Pre Dinner Drinks

Kir 8.50  
*Weisswein mit Cassislikör*

Kir Royal 13.50  
*Schaumwein mit Cassislikör*

Apèrol Spritz 11.50  
*Prosecco mit Apèrol und Soda*

Americano 12.50  
*Campari, Martini Rosso, Soda*

Negroni 14.50  
*Gin, Campari, Martini Rosso*

## Aperitiv`s

Martini Bianco/Rosso 4cl 15vol% 8.00

Apèrol 4cl 15vol% 8.00

Campari 4cl 23vol% 8.00

Cynar 4cl 16vol% 8.00

Sherry Tio Pepe 4cl 15vol% 9.00

Mit Zusatz +3.00

## After Dinner Drinks

Black Russian 13.00  
*Vodka, Kaffeelikör*

White Russian 13.50  
*Vodka, Kaffeelikör, Sahne*

Godfather 13.50  
*Scotch Whiskey, Amaretto*

## Liköre & Bitter`s

Zizerser Röteli, Grendelmeier 4cl 20vol% 8.00

Nuschigna (Nusslikör), Grendelmeier, Zizers 4cl 30vol% 8.00

Amaretto Di Saronno 4cl 28vol% 8.00

Baileys 4cl 17vol% 8.00

Appenzeller Alpenbitter 4cl ?vol% 7.50

Ramazotti 4cl ?vol% 7.50

Averna 4cl ?vol% 7.50

## Tresterbrände

Riesling x Sylvaner Marc, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	9.50
Pinot Noir Marc, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	9.50
Grandioso Grand Marc, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	12.50
Vinars Barrique, Grendelmeier, Zizers	2cl	42vol%	9.50
Vinars Reserva, Grendelmeier, Zizers	2cl	42vol%	11.50

## Edelbrände

Bündner Heu Geist, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	9.50
Vogelbeere, Heiner`s Destillate, Oberwil	2cl	42vol%	14.00
Kirsch Allerart, Heiner`s Destillate, Oberwil	2cl	40vol%	12.00
Himbeere, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	10.50
Williams, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	9.50
Zwetschge, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	41vol%	9.50
Richenauer Öpfelschnaps Barrique, von Tscharner, Reichenau	2cl	44vol%	10.50
Vielle Prune, Destillerie Lipp, Maienfeld	2cl	38.5vol%	10.50

## Whisky

Red Label, Johnnie Walker, Scotch	4cl	40vol%	10.00
Glenfiddich 12y, Scotch, Single Malt	4cl	40vol%	14.50
Canadian Club	4cl	40vol%	10.00
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	4cl	40vol%	11.00
	Mit Zusatz		+3.00

## Vodka

Vodka Trojka Pure Grain, Schweiz	4cl	40vol%	10.00
Xellent Swiss	4cl	40vol%	11.00
Studer Swiss Gold	4cl	40vol%	12.50
	Mit Zusatz		+3.00

## Cognac & Brandy

Jeninser Wyybrand, vonTscharner, Reichenau	2cl	42vol%	9.50
Remy Martin VSOP	2cl	40vol%	8.50

## Rum

Havana Blanco	4cl	40vol%	10.00
Havana Anejo Reserva	4cl	40vol%	12.00
Macardo Senior Rum, Schweiz	4cl	42vol%	14.00
	Mit Zusatz		+3.00

## Gin

Breil Pur Old Tom <i>CH Bio Gin aus dem Surselva, Noten von Alpenwacholder &amp; -rosen und Schokominze, mit Berghonig gesüsst</i>	4cl	45vol%	17.00
Bisbino <i>CH Gin aus dem Tessin, Wacholder- &amp; Zitrusaromen, geschmacklich dezente Kräuternoten</i>	4cl	40vol%	16.00
Xellent Gin <i>Ch-Gin aus dem Hause Diwisa, Zitrusfrüchte und florale Aromen, weich und lieblich.</i>	4cl	40vol%	15.00
Ginuine <i>CH Gin aus Winthertur, würzig-herbes Wacholderaroma mit dominierenden Kräuternoten</i>	4cl	46vol%	14.00
Minimalist <i>CH Gin aus Oberwil bei Zug, Wacholder dominiert, mit leichten Koriander- &amp; Zitrusnoten im Hintergrund</i>	4cl	46vol%	16.00
Nginious! Swiss Blended <i>CH Gin aus Basel, New Western Dry Gin mit herben Wacholderaroma</i>	4cl	45vol%	16.00
Blackwoods Vintage Dry <i>England, Jahrgangsgin, ein Hauch Meeresbrise von Shetland und viel Zitrusaromen mit floralen Noten</i>	4cl	40vol%	13.00
Sipsmith VJOP <i>England, kräftige Wacholdernote mit einem Hauch von Orange. V.J.O.P.-Edition = "very junipery over proof"</i>	4cl	57.7vol%	17.00
Sipsmith Sloe Gin <i>England, mit reifen Schlehen Früchten 5 Monate gelagert</i>	4cl	29vol%	16.00
Gin Mare Mediterranean <i>Spanien, Barcelona, Aromatisiert mit Thymian, Rosmarin, Basilikum und Arbequina-Oliven</i>	4cl	42vol%	18.00
Ferdinand's Goldcap <i>Deutschland, aus dem Saarland, florale &amp; fruchtige Noten. Am Gaumen überwiegend mild und floral.</i>	4cl	42vol%	21.00
Granit <i>Deutschland, aus Bayern, durch Granit gefiltert, sehr weich, mit Kräuter- &amp; Enziannoten</i>	4cl	42vol%	14.00
Skin Reptile Brown <i>Deutschland, aus Niedersachsen, sehr aromatisch &amp; fruchtig mit Noten von Minze</i>	4cl	42vol%	18.00
G'Vine Nouaison <i>Frankreich, aus der Cognac Region, würzig &amp; floral. Im Geschmack mild, fruchtig mit Weintraubenaromen</i>	4cl	45vol%	14.00
Junipero <i>USA, aus San Francisco, kräftiger Wacholder mit pikanter Würze, leichte florale &amp; Zitrusfruchtige Noten</i>	4cl	49.3vol%	16.00
Koval <i>USA, aus Chicago, weisse Blütenblätteraromen mit scharfen Pfeffer- und Kardamomnoten.</i>	4cl	47vol%	17.00

## Mineral

Ava digl Parc Ela 0,7l 3.00  
*Unser Quellwasser aus Wiesen. Davon geht 1 Franken als Donatorenbeitrag zugunsten des Parc Ela, dem grössten Naturpark der Schweiz.*

Allegra 77cl 9.50  
50cl 6.50

Passugger 77cl 9.50  
50cl 6.50

Coke / Coke Zero / Rivella Rot 33cl 5.00  
Eistee / Shorley

Gazosa (Schweizer Limonade, Kohlesäurehaltig) 35cl 5.00  
*Zitrone, Grapefruit, Himbeere, Mandarine*

Orangensaft 30cl 5.00

Tomatensaft Michel 20cl 5.50

SanBitter 10cl 5.00

## Bier im Offenausschank

Calanda 30cl 4.50  
50cl 5.50

## Flaschenbier

Calanda Lager 58cl 6.00

Calanda Senza (Alkoholfrei) 33cl 5.00

Monsteiner Huusbier (Hell) 33cl 6.50

Monsteiner Wätterguoga (Dunkel) 33cl 6.50

Monsteiner Heusträffel (Weizenbier) 50cl 8.50

Möhl Saft vom Fass (mit und ohne Alkohol) 50cl 6.50

## Warme Getränke.....

Café, Espresso	4.00
Cappuccino, Milchcafé	5.00
Latte Macchiatto	5.50
Doppio Espresso	6.00

Schoggi Warm / Kalt	5.00
Ovomaltine Warm / Kalt	5.00
Glas Milch Warm / Kalt	4.00

Alkoholfreie Punsch`s	5.00
-----------------------	------

Eilles Tee	5.00
<i>Unsere Auswahl entnehmen Sie der separaten Teekarte</i>	

### ...mit Schuss...

Café Coretto	7.50
Kaffi Lutz	7.50
Kaffi Fertig	7.50
Tee Rum	8.50

### ...und Rahm

Schümli Pflümli	9.50
Café Amaretto	9.50
Café Baileys	9.50
Heisse Schokolade mit Rum	9.50