

capalari

Capalari

Ein Übername wie es keinen Zweiten gibt. Getragen hat ihn der Faleraner Josef Casutt 1912-1978. Als Gemeindepräsident, Bauunternehmer und Mitinitiant der Bergbahnen hat er die Geschichte des Dorfes geprägt. Willkommen Zuhause, das mag sich Capalari gedacht haben, wenn er in seiner Jugendzeit als Hirte und später als passionierter Jäger seine Hütte betreten hat. Denn, der Crap Sogn Gion war sein Zuhause. Capalari kannte die Namen sämtlicher Berge und Gipfel. Wusste, wo die Gämsen am liebsten grasten, sich die Hirsche zurückzogen, die besten Pilze und die schönsten Heidelbeerfelder wuchsen.

Beinvegni a casa

Als Bündner wusste Capalari, Freundschaft und einheimische Mahlzeiten zu schätzen. Rezepte von der Tatta so simpel und lecker wie sie schon seit eh und je auf den Tisch kommen, zeigen, dass Perfektion oft in der Einfachheit der Sache liegt. Die Capuns werden mit Landjäger und einer Milchbouillon-Sauce anstatt Rahm und Quark serviert. In Tattas Rezept für Pizokels, welches ihr ihre Basatta noch beigebracht hat, gehören Kartoffeln und natürlich, das Wichtigste, Beurre Noisette. Und erst die hausgemachten Ravioli, da fehlen selbst Capalari die Worte, müssen einfach probiert werden.

Genug geschwärmt. Tatta hat gekocht und wir wünschen

**BIEN APETIT E
VIVA CAPALARI**

Prepasts / Vorspeisen / starters

Carpaccio da puolpa 19.00
Carpaccio aus Bündnerfleisch mit Bergkäse, Öl
Air-dried Grison meat with mountain cheese, oil

Salata grischuna cun puolpa 13.50
Blattsalat mit Bündnerfleischstreifen, Hanfsamen, Hausdressing
Green leaf salad with air-dried Grison meat and house dressing


Salata da rieblas cun meila 8.50
Rüebli-salat mit Apfel **VEGAN**
Carrot salad with apple

Suppas / Suppen / soups

Suppa da giutta grischuna 11.50 16.50
Bündner Gerstensuppe
Grison barley soup

Panada grischuna 10.50 15.50
Bündner Brotsuppe 
Grison bread soup

Per denteren / Für Zwischendurch / *snacks*

Aissa Capalari e petta cun péra (per 2 persunas)	39.00
Capalaribrett mit Birnenbrot (für 2 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Bergkäse, Essiggemüse <i>Platter of Grison meat, country ham, bacon and alpine cheese</i>	
<hr/>	
Aissa cun caschiel e petta cun péra (per 2 persunas)	34.00
Käsebrett mit drei verschiedenen Bündner Käse, Birnenbrot <i>Platter with 3 different mountain cheese, pear bread</i>	
<hr/>	
Salsiz da tscharva	13.00
Hirschsalsiz <i>Air-dried Deer sausage</i>	
<hr/>	
Salsiz dalla Purtenza	13.00
Prättigauersalsiz <i>Air-dried sausage from «Prättigau»</i>	
<hr/>	
Salsiz dalla Calanda	14.50
Calandasalsiz <i>Smoked sausage from «Calanda»</i>	

**«VIVA LA GRISCHA FA CAC EN
LA CAMISCHA»**

Pasts principals / Hauptgänge / *mains*

Maluns cun buglia meila e caschiel da muntogna

Maluns mit Apfelmus und Bergkäse

Maluns with apple puree and mountain cheese



23.00

Ligiongia da cuer cun in paunet

Prättigauer Siedwurst mit Bürli

Steamed sausage with bread

10.50

Ligiongia da cuer cun pulenta da strias

Prättigauer Siedwurst und Hexenpolenta, Rosinen und Bergkäse

Steamed sausage with polenta, raisins and mountain cheese

19.50

Raveuls grischuns cun versa

Hausgemachte Bündner Ravioli mit Wirz (Kartoffeln, Birne, Bergkäse, Eier)

Homemade Grison ravioli with savoy potatoes, pear, mountain cheese, egg



27.50

Raveuls grischuns cun puolpa

Bündner Ravioli mit Bündnerfleischstreifen (Kartoffeln, Birne, Bergkäse, Eier)

Homemade ravioli with air-dried Grison meat potatoes, pear, mountain cheese, egg

29.50

Bizochels cun truffels

Pizokels mit Kartoffeln und Bergkäse überbacken

Pizokels with potatoes gratinated with mountain cheese



23.00

Capuns Sursilvans suenter rezept da casa

29.00

Capuns mit Landjäger in Milchbouillon mit Bergkäse überbacken

Capuns with Landjäger sausage, milk bouillon, gratinated with mountain cheese

Talgias da vadi finas grilladas cun raveuls grischuns

39.50

Kalbspaillard mit Bündner Ravioli und Wirz

Veal paillard with Grison ravioli and savoy

Desserts / Dessert / *dessert*

Tatsch Manedel cun cumpot da prema Kaiserschmarn und Zwetschgenkompott <i>Sugared and cut-up pancake with raisins and plum</i>		12.50
Plogas tostas marinadas cun glatsch da nuschs Eingelegte Dörrpflaumen, hausgemachte Baumnussglacé <i>Pickled plum with homemade walnut ice cream</i>		14.50
Glace da Vanilla ni Tschugalata Vanilleglace, Schokoladenglace <i>Vanilla or chocolate ice cream</i>	pro Kugel	4.50
Groma / Rahm / cream		+1.00
Petta da nuschs Grischuna Bündner Nusstorte <i>Grison nut tarte</i>	pro Stück	8.50
Tuorta da Tschugalata da casa Hausgemachter Schokoladenkuchen (glutenfrei) <i>Homemade chocolate cake (gluten free)</i>	pro Stück	9.50
Big Mountain Torte (empfohlen ab 3 Personen) Vanillecrème, Haselnüsse, Mandeln <i>Vanille, hazelnut, almond</i>		28.00

Rind: CH

Kalb: CH

Schwein: CH

Hirsch: CH + AT

Vegetarisch: 

Vegan: **VEGAN**

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Weine

Schaumweine im Offenausschank

Scampagna AOC, 2017	1 dl	9.50
Pinot Noir Vol. 12% – Peter Wegelin, Malans	0.75 lt	66.00
Feinperlinger Schaumwein mit frischem Duft nach Zitrus und Limonen und einer anregenden Säure mit wenig Restzucker (demi sec). Passend zum Aperitif.		

Perla Rosa	1 dl	8.00
Pinot Noir Vol. 12% – Philipp Grendelmeier, Zizers	0.75 lt	54.00
Feinperlinger Schaumwein Brut aus weiss gekelternen Pinot Noir Trauben, hergestellt mit traditioneller Flaschengärmethode.		

Weissweine im Offenausschank

Jeninser Pinot blanc, 2018	1 dl	8.00
Pinot blanc Vol. 13.5% – Annatina Pellizzatti, Jenins	0.75 lt	56.00
Fruchtiges Bouquet, Zitrusnoten, Ananas, frische Mandeln. Am Gaumen wunderbar frisch, vibrierend und ausgewogen. Ein herrlich eleganter Schweizer Pinot Blanc.		

Cuvee blanc, 2018	1 dl	7.50
Chardonnay, Freisamer, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner Vol. 13% – Cottinelli Weinbau, Malans	0.75 lt	51.00
Ein dezent fruchtiges Aroma mit Nuancen von exotischen Früchten. In dieser Kreation ist die spannende Säure, Kraft und Eleganz spürbar. Passend zu Apéro, Gemüsegerichten, rezentem Käse.		

Completer, 2016/17	1 dl	8.00
Completer Vol. 14% – 2016 /Vol. 13.6% – 2017 (autochtone Rebsorte) – Cottinelli Weinbau, Malans	0.75 lt	54.00
Der hohe Oechsle- und milde Säuregehalt verleiht diesem Wein eine Haltbarkeit über viele Jahre und den typischen Charakter. Sattgelbe Farbe. In der Nase frische angenehme Säure spürbar, vereint mit fruchtigen Komponenten. Am Gaumen das sortentypische Quitten-Aroma begleitet durch die Kombination von kräftiger Frucht.		

Riesling Silvaner, Weingut Heidelberg AOC, 2018	1 dl	7.50
Riesling-Silvaner Vol. 12% – Hanspeter Lampert, Maienfeld	0.75 lt	51.00

Fruchtiger, spritziger Weisswein mit intensivem Muskat-Bouquet. Leicht, bekömmlich, mit Rasse, Saft und Schmelz. Gute Länge im Abgang. Passend zum Apéro.

Dus Alvs, 2018	1 dl	8.00
Sauvignon Blanc, Pinot Gris Vol. 13.9% – Philipp Grendelmeier, Zizers	0.75 lt	54.00

Der exotische Charakter des reifen Sauvignon Blanc sowie die frische Frucht des körperreichen Pinot Gris machen den Dus Alvs elegant und einzigartig.

Bianco Rovere, 2017	1 dl	8.00
Merlot Vol. 12.8% – Guido Brivio, Tessin	Mgm.	115.00

Durch den Ausbau von 8 Monaten in französischen Barriques besticht die Farbe durch ein schönes strohgelb. In der Nase Mirabellen- und Zitrustöne sowie eine feine Holznote. Am Gaumen breit und weich. Passend zu unseren Bündner Gerichten, Antipasti und weissem Fleisch.

Apocalisse DOC, 2017	1 dl	7.50
Chardonnay, Sauvignon und Pinot Noir. Vol. 13% – Angelo Delea, Tessin	Mgm.	98.00

Farbe Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisch, blumig fruchtig und fragrant mit einem Hauch von tropischen Früchten. Trocken und würzig, intensiv und beständig. Passend als Beilage zu mageren Vorspeisen, Käsekuchen.

Roséwein im Offenausschank

Rosé de Province Raetia AOC, 2018

100% Pinot Noir Vol. 13.3% – **Komminoth, Maienfeld**

In der Nase ein attraktives Bouquet nach roten Beeren und Rosen. Ein fruchtiger, spritziger und leichter Rosé, dessen dezent süssliche Fruchtnote am Gaumen, frisch, fein und aromatisch, sofort gute Laune verbreitet. Passend als Apérowein.

1 dl 8.00
0.75 lt 54.00

Rotweine im Offenausschank

«Vin da casa» – Malanser Pinot Noir Barrique, 2018

Pinot Noir Vol. 13.5% – **Cottinelli Weinbau, Malans**

Der Malanser Pinot Noir hat eine rubinrote Farbe und einen verführerischen Himbeerduft. Der Gaumen zeigt eine grosse Weichheit und eine feine Struktur, mit Noten von frischen Früchten und würzigen Akzenten.

1 dl 8.50
Mgm 115.00

Cabernet Jura – Biowein, 2016

100% Cabernet Jura Vol. 12.5% – **Luzi Boner, Malans**

Im Gaumen ein ausgewogener Rotwein. Das Bouquet erinnert an Zwetschgen und Rosen. Mit einem Hauch von Barrique ist er eine wahre Freude.

1 dl 7.50
0.70 lt 51.00

Zweigelt, 2016

100% Zweigelt Vol. 12.5% – **Luzi Jenny, Jenins**

In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren. Im Gaumen schmeichelt der Klassiker von Jenny ebenfalls mit saftiger Frucht. Genießen Sie diesen Wein zu Fleisch, Nudelgerichten und Käsen.

1 dl 8.50
Mgm 115.00

Pinot Noir Intuiva, 2017

100% Pinot Noir Vol. 13.7% – **Weinbau Lipp-Kunz, Maienfeld**

Einzigartig, wie auch jedes Weinerlebnis einzigartig ist. Der Intuiva wird aus Carinas Lipp's 50-jährigen Reben gekeltert. Jungendliches, verhaltenes Bouquet, Preiselbeeren, Johannisbeeren, Thymian, Zedern, Veilchen. Am Gaumen herrlich tiefgründig, cremige Fülle, druckvoll, sehr präzise, kompakt und mit feinsten, jugendlichen Tanninen. Zeigt sehr viel Potenzial.

1 dl 11.50
Mgm 150.00

Lindorna Bella, Vin de Pays Suisse, 2017	1 dl	7.50
Pinot Noir, Merlot Vol. 13.5% - Weingut Komminoth, Maienfeld	0.75 lt	51.00
In der Nase aromatisch und vielschichtig; duftende, angenehme Anklänge von Himbeeren, Kirschen, Brombeeren und einer leichten Vanillenote. Am Gaumen intensiv, kraftvoll und gut strukturiert. Weich als auch pulsierend mit einer wunderbaren Ausgewogenheit und herrlichen Fruchtkomponenten; lang anhaltender Abgang.		

Saleggi, Merlot di Losone Ticino DOC, 2016	1 dl	7.50
100% Merlot, Vol. 13.5% - Angelo Delea, Tessin	Mgm.	98.00
Rubinrot mit violetten Reflexen, Sein Duft ist intensiv, kräftig mit einem Hauch von getrockneten Pflaumen. Sein Geschmack ist vollmundig, anhaltend. Passt zu rotem Fleisch.		

Rosé und Weissweine - Flaschenweine

Churer Schiller Lürlibad, 2018	0.75 lt	52.00
Pinot Gris, Pinot Noir Vol. 13.5% - Cottinelli Weinbau, Malans		
Der Churer Schiller Lürlibad ist typisch rosarot gefärbt, mit einem frischen Duft nach Johannisbeeren im Bouquet und einer leichten Säure im Gaumen. Die Frische dieses Roséweins macht ihn zu einem perfekten Aperitifwein.		

Malanser Pinot Blanc AOC, 2017/18	0.75 lt	56.00
Pinot Blanc Vol. 13.0% -2017		
Vol. 13.4%-2018 - Cottinelli Weinbau, Malans		
Die helle goldene Farbe ist typisch für diesen Wein. In der Nase dezenter Duft von frischen exotischen Früchten. Am Gaumen kräftige Aromen nach Golden Delicious und Birnen.		

Maienfelder Sauvignon Blanc AOC, 2017	0.75 lt	56.00
Sauvignon Blanc Vol. 12.6% - Cottinelli Weinbau, Malans		
Ein Sauvignon Blanc von strohgelber Farbe. In der Nase ist die Frische von Zitrusfrüchten und Honigmelone spürbar. Am Gaumen ist eine freche frische Säure vorhanden. Der Abgang ist sehr fruchtig und lang anhaltend.		

Malanser Pinot Gris, 2018	0.75 lt	56.00
<p>100% Pinot Gris Vol. 13.9% – Cottinelli Weinbau, Malans Strohgelbe Farbe. Vollmundiges Honigaroma in der Nase. Im Gaumen Aromen von reifen Birnen und Melone, satt und füllig. Im Abgang leichte Restsüsse. Sehr passend zum Aperitif, Weichkäse und Dessert.</p>		
Terre di Gudo Tamborini, 2015	0.75 lt	51.00
<p>100% Merlot Vol. 12.5% – Cottinelli Weinbau, Malans Der feine Weisswein Terre di Gudo wird aus Merlottrauben weiss vinifiziert. Der gleichnamige Weinberg befindet sich auf den Hügeln der Gemeinde Gudo in der Nähe von Bellinzona. Hellgelbe Farbe mit Kupferreflexen, zartes Bouquet mit aromati- schen und fruchtigen Noten von Birne und weißem Pfirsich. Im Gaumen vollmundig, würzig, rund und harmonisch. Passt zu: Wurstwaren, Frischkäse oder als Aperitif.</p>		
Amedeo Episcopalis Riesling-Sylvaner AOC, 2017/18	0.75 lt	49.00
<p>Riesling-Sylvaner Vol. 12.2%–2017 Vol. 12.1%–2018 Bischöfliche Domaine, Diözese Chur Aus den bischöflichen Weinbergen von Zizers. Helle Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr gefällig und würzig. Am Gaumen erfrischende Düfte nach Zitrus- früchten und exotische Früchte. Wunderbare Kombination von Fruchtaromen und sehr spannender Säure.</p>		
Malanser Weissburgunder, 2018	0.75 lt	59.00
<p>100% Weissburgunder Vol. 13.5% – Peter Wegelin Malans Der Weissburgunder von Wegelin zeigt eine vielschichtige Frucht – eine Kombination aus typischen Burgundernoten, mit Haselnussaromen und exotischen Anklängen. Sein Gaumen ist vom Extrakt des Weines und seiner Mineralität geprägt. Ein charmanter Aperitifwein, der auch hervorragend weisses Fleisch ergänzt.</p>		
Malanser Completer, 2016	0.75 lt	78.00
<p>Completer, Vol. 14% – Peter Wegelin Malans Completer ist eine Autochthone Rebsorte. 24 Monate in ge- brauchten Barriques. Im Bouquet eine dichte Fruchtaromatik nach reifer gelber Frucht. Das geniale an diesem Completer ist, dass er sehr frisch und säurebetont daherkommt. Das macht ihn ungemain leicht, trotz seiner dichten Aromenstruktur. Der herr- liche cremige Schmelz steht in perfekter Balance zur Säure und gibt dem Wein diesen harmonischen Trinkfluss. Geschmacklich ein klassischer Completer unterlegt mit dieser noblen Frische.</p>		

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND SIND INKL. 7.7% MWST.

Riesling-Silvaner AOC, 2018 (nach Produktions-Richtlinien «Vinatura») Riesling-Silvaner Vol. 12.0% – Weingut Hermann, Fläsch Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Leichte Kohlensäure, sehr fruchtig mit Anklängen von Gewürzen und Zitrusfrucht-Noten. Die präsenzte, saftige Säure und die leichte Restsüsse verleihen diesem Wein eine ausgewogene Harmonie. Der fruchtige und frische Hermann Riesling-Silvaner eignet sich perfekt für den Aperitif und zu leichten Speisen.	0.75 lt	51.00
Fläscher Riesling, 2017 Riesling Vol. 9.5% – Christian Hermann, Fläsch Strahlendes Bouquet, Ginster, Grapefruit, kandierte Früchte, Melisse, frisch und fruchtig im Duft. Am Gaumen fest, spielend, stramm, lecker, saftig, faszinierend und sehr differenziert mit klarer, mineralischer Prägung.	0.75 lt	57.00
Fläscher Pinot Gris AOC, 2018 100% Pinot Gris Vol. 13.5% – Weingut Bovel Daniel Marugg, Fläsch Vielschichtiges Bouquet, noble Mandel- und Pfirsichnoten. Am Gaumen kompakt, saftig und mit einer lebendigen Frische. Ein herrlich eleganter Pinot Gris.	0.75 lt	59.00
Maienfelder Grauburgunder AOC, 2018 100% Grauburgunder Vol. 14.3% – Weingut Komminoth, Maienfeld Strahlendes Strohgelb mit deutlicher Schlierenbildung, ausgeprägt und offen im Geruch. Aromen nach Steinobst, insbesondere weissem Pfirsich und Aprikosen, eine zarte Exotik und einem Hauch einer floralen Note. Am Gaumen setzt sich diese Aromatik fort, eingebunden in einer angenehm wirkenden Säure. Viel Schmelz mit anhaltendem Abgang.	0.75 lt	52.00

Rotweine – Flaschenweine

Marschallgut Pinot Noir Reserve Maienfeld, 2016 0.75 lt 59.00

Pinot Noir Vol. 13.5% – **Cottinelli Weinbau, Malans**

Von intensiver, roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften vom Himbeeren. Am Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren, begleitet von Röstaromen und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Er besitzt eine ausbalancierte Säurestruktur mit gut integrierten Tanninen. Passend zu rotem Fleisch, Capuns, Pizokels.

Molina AOC, 2013/14 0.75 lt 61.00

Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir,

Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt Vol. 13%–2013

Vol. 12.5%–2014 – **Cottinelli Weinbau, Malans**

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Am Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont. Passend zu Capuns.

Pinerlot AOC, 2018 0.75 lt 59.00

Pinot Noir, Merlot Vol. 14% – **Georg Fromm, Malans**

Tiefes Bouquet, Mokkanoten, warme Fruchtaromen, Zwetschgen, Leder. Am Gaumen weich, herrlich saftig, geschmeidig und ein-drucksvoll. Äusserst charmant und schmackhaft.

Amedeo Primus Pinot Noir Auslese AOC, 2014 1.5 lt 97.00

Pinot Noir Vol. 13% – **Bischöfliche Domaine, Diözese Chur**

Aus den bischöflichen Weinbergen rund um den Bischofssitz in Chur. Kräftiges Dunkelrot. In der Nase dezente Holzaromatik mit Brombeer- und Cassis Aromen. Am Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur.

<p>Pinot Noir Barrique, 2017 100% Pinot Noir Vol. 13.5% – Andrea Lauber , Malans In der Nase Noten von Weichseln, Waldbeeren, Nelken und Veilchen. Am Gaumen warmer, wiederum eleganter und von einem schönen Fruchtsüssen geprägten Körper, weicher Fluss mit etwas Lebkuchen-Gewürzen im Finale. Ein stüffiger Barrique-Wein mit hohem Spassfaktor!</p>	0.75 lt	72.00
<p>Fläscher Pinot Noir Tradition, 2017 100% Pinot Noir Vol. 13.3% – Jann Marugg, Fläsch Das Duftspektrum von Pilzen und Karamellbonbon spielt gekonnt mit Ihrem Geruchssinn. Als Nächstes überzeugen erfrischende Nuancen von Himbeere, Kirsche und Vanille entschlossen und bewusst Ihre Geschmackssinne. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher ausgewogen mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt.</p>	0.75 lt	51.00
<p>Terra Noir, 2018 60% Zweigelt, 20% Merlot, 20% Pinot Noir Vol. 13.5% Weingut Hermann, Fläscher Halde Angenehme Röstaromatik, pfeffrig, Vanille, dunkle Früchte und Schokolade. Kräftige Tanninstruktur im Gaumen.</p>	0.75 lt	61.00
<p>Pinot Noir Classic, 2018 Pinot Noir Vol. 13.5% - Weingut Hermann, Fläsch Mittleres Rubinrot, fruchtig, würzig, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, leicht pfeffrig, Nelken, Wachholder. Jugendliche Tannine, eleganter Körper, besonders deutliche rote Beerendaromatik. Passt wunderbar zu leichten Fleischgerichten.</p>	0.75 lt	52.00
<p>Pinot Noir Selection, 2017 Pinot Noir Vol. 13.5% – Weingut Hermann, Fläsch Kräftiges Rubinrot, angepasste Röstaromen, rote Beeren, Vanille, Kakao und Schokolade. Im Gaumen eine schön eingebundene Tanninstruktur, kräftiger Körper, langanhaltender Abgang. Gutes Alterungspotential. 12 Monate Ausbau in Barriques. Ca. 20% Neuholz. Begleitet Wildgerichte, Fleischgerichte.</p>	0.75 lt	62.00

Merlot/Malbec AOC, 2017 Merlot, Malbec Vol. 13% – Weingut Bovel Daniel Marugg, Fläsch Der Fläscher Merlot/Malbec ist eine Cuvée aus Merlot und Malbec. Ein gehaltvoller, gut strukturierter Rotwein, 14 Monate im Barrique ausgebaut.	0.75 lt 64.00
Maienfelder Cuvée Noir, 2015 60% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. Vol. 15% – Wullschleger Weine, Maienfeld Sehr intensives und komplexes Bouquet. Weissler Pfeffer und Röstaromen, füllig im Gaumen, reife weiche Tannine, gut eingebundene Säure, intensive komplexe Frucht, Brombeeren und Vanille. Sehr ausgewogener, dichter und langer Abgang.	0.75 lt 62.00
Dark Chocolate, 2017 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot Vol. 13.1% Thürer Weine, Maienfeld Dunkles intensives Rubinrot. In der Nase nimmt man schwarze Johannisbeere und eine feine geröstete Note wahr. Im Gaumen besitzt er eine elegante Tannin-Struktur mit einem intensiven langen Abgang. Eher ein untypischer Bündner Wein.	0.75 lt 69.00
Pilgrim, 2016 Pinot Noir Vol. 13% Matthias & Sina Gubler Möhr Niggli, Meienfeld Der Pilgrim – Althochdeutsch für Pilger – entstammt den ältesten Maienfelder Pinot Noir Rebbergen. Ausschliesslich von Schweizer Klonen stammend liegt das Durchschnittsalter der Reben bei über 30 Jahren. Der Wein zeichnet sich durch sein feines, komplexes Aromaspiel von fruchtigen und würzigen Komponenten aus.	0.75 lt 68.00
Maienfelder Syrah Barrique AOC, 2016 100% Syrah Vol. 13% – Weingut Komminoth, Maienfeld Kräftiges rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensives, einladendes Bouquet nach schwarzem Steinobst, wie Pflaumen, Zwetschgen, Kirschen – begleitet von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Veilchen. Weiche Struktur, reife runde Tannine – ausbalanciert. Das Steinobst wird am Gaumen bestätigt, abgerundet von feinen Röstaromen. Tolles Alterungspotenzial.	0.75 lt 64.00

Maienfelder Pinot Noir Sélection AOC, 2016 0.75 lt 54.00
100% Pinot Noir Vol. 13.7% – **Hans Peter Lampert, Maienfeld**
Die spezielle Reblage mit alten Stöcken und sehr geringem Ertrag verleiht der «Sélection» Kraft und Struktur. Sie ist farbintensiv, sehr gehaltvoll mit weichen Tanninen. Die einjährige Lagerung zu 70% im grossen Holzfass und zu 30% in Barrique-Fässern verleiht diesem körperreichen Pinot Noir eine dezente Holznote.

La Fiducia, 2013/15 0.75 lt 57.00
Merlot Vol. 13.8% 2013 / Vol. 13.3% 2015
Jakob Rohner Weinbau Monticello, Fläsch
Ein Wein aus der Reblage Monticello welches auch die südlichste Gemeinde Graubündens ist. Das Vertrauen gab diesem Wein seinen Namen. Dieser reine Merlot ist unser Hauptprodukt. Er wird klassisch ausgebaut. Auf dem Gaumen verspürt man eine facettenreiche, intensive und tiefgründige Frucht. Im Abgang zeigt er sich jugendlich und kraftvoll. Ausgebaut wird er während einem Jahr im Prodortank und reift dann mindestens für ein Jahr auf der Flasche.

Süssweine

Dulcesco, 2016 5 cl 9.50
Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc
37.5cl, Vol. 10.5% – **Cottinelli Weinbau, Malans**
Goldgelb, der Dulcesco ist auf den ersten Blick an seinen Noten von frischen Früchten – vor allem Äpfeln und Pfirsichen – zu erkennen, die sich in einem leicht süssen Duft abheben. Am Gaumen offenbart dieser Wein seine ganze Süsse, mit Aromen von Cavaillon-Melone und Honig und einer subtilen Präsenz von Säure. Langer und anhaltender Nachgeschmack.

Amour, 2014 5 cl 8.00
Pinot Noir und Weinbrand, 37.5cl, Vol. 19.2%
Thürer Weine, Maienfeld
Thürer Amour – der Liebliche – ein Likörwein, der nach dem Portweinverfahren vinifiziert wird. Der gärende Pinot Noir Saft wird mit Weinbrand verfeinert. Der Likörwein wird 30 Monate in kleinen 114 Liter Barriques ausgebaut. Er hat ein dichtes Rubinrot und erinnert an Kirschen und Pflaumen. Passt zu dunkler Schokolade, Dessert und Käse.

Durstlöcher

Valser Mineral classic (offen)	3 dl	3.50
	5 dl	5.50
<hr/>		
Valser / Silence	3.3 dl	5.00
Valser Classic / Silence	5 dl	6.50
Valser Calssic / Silence	7.5 dl	9.50
<hr/>		
Bergquellwasser	10 dl	4.00
<hr/>		
Fanta, Cola, Sprite, Fusetea, Rivella rot (offen)	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
<hr/>		
Schorley, Cola Zero, Rivella blau (Flasche)	3.3 dl	5.00
<hr/>		
Möhl Apfelwein mit/ohne Alkohol	5 dl	7.50
<hr/>		
Grendelmeier Fruchtsäfte	3 dl	6.00
Apfel-Holunder, Apfel-Cassis, Apfel-Beeren	5 dl	8.00
	10 dl	15.50
<hr/>		
Tomatensaft, Michel	2 dl	6.00
<hr/>		
Orangensaft, Michel	2 dl	6.00

Bier

Calanda Lager (offen)	3 dl	5.20
Calanda Panaché (offen)	5 dl	7.00
<hr/>		
Tschliner Ambra, 4.8%	3.3 dl	6.00
<hr/>		
Tschliner Weizen, 5.4%	3.3 dl	6.00
<hr/>		
Tschliner La Sportiva, alkoholfrei	3.3 dl	6.00
<hr/>		
Birra Morretti Toscana 5.5%	5 dl	8.00
<hr/>		
Erdinger Weissbier 5.3%	5 dl	8.00
<hr/>		
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	5 dl	8.00

Öppis zum wärme

Kaffee, Espresso	4.90
<hr/>	
Doppelter Espresso	6.50
<hr/>	
Cappuccino	5.50
<hr/>	
Latte Macchiato	6.50
<hr/>	
Sirocco Tee	5.50
<hr/>	

Ovo, Schokolade	5.00
Ovo, Schokolade Melange	6.50
Warme Milch	3.50
Rum-, Orangen-, Apfelpunsch	4.50
mit Schuss	+3.50

Seelsorger

Capalaris Kaffee Caramel	8.80
Kaffee Fertig	7.80
Kaffee Luz	7.80
Kaffee Amaretto	8.80
Kaffee Schümli Pflümli	8.80
Kaffee Bailey's	8.80
Lumumba (heisse Schoggi mit Rum und Rahm)	8.80
Hausgemachter Glühwein	8.80
Jägertee	8.00

Für de Mage und Kopf 4 cl

Appenzeller	29%	8.00
Ramazotti	30%	8.00
Averna	9%	8.00
Bündner Röteli Grendelmeier	20%	8.00

Apéros 4 cl

Martini bianco/rosso	15%	8.00
Campari mit Saft oder Mineral	23%	8.00 +2.00
Aperol Spritz		12.00
Hugo		12.00

Marc 2 cl

Maienfelder Marc, Möhr-Niggli	42%	8.00
Churer Marc, Cottinelli	43%	8.00
Marc Riesling x Sylvaner, Urs Hecht	40%	12.00

Süsswein 5 cl

Dulcesco, Cottinelli, Süsswein	10.5%	9.50
--------------------------------	-------	------

Amur, Thürer Weine	19.2%	9.50
--------------------	-------	------

Likör 4cl

Nuschigna, (Nusslikör), Grendelmeier	30%	8.50
--------------------------------------	-----	------

Liquor caramel, (Caramellikör), Dagout	18%	9.50
--	-----	------

Digestif 2cl

Williams Madir, Grendelmeier	38%	8.00
------------------------------	-----	------

Pera tosta, (Vielle poire), Dagout	40%	9.50
------------------------------------	-----	------

Ploga veglia, (Vielle Prune), Dagout	40%	9.50
--------------------------------------	-----	------

Meil vegl, (Vielle Pomme), Dagout	40%	9.00
-----------------------------------	-----	------

Gin 4cl

Gin (Wacholder), Dagout	42.2%	18.00
-------------------------	-------	-------



Capalari auf der Jagd



Frau und Capalari mit Hut



Capalari und seine Familie