

Offene Weine

Vini aperti

Open wines

Weissweine und Schaumwein / Vini bianchi e spumanti / White wines and sparkling wines

<i>Pinot Grigio ca' Livenza</i>	<i>10 cl / 50 cl</i>	<i>5.00 / 23.00</i>
<i>Spinalba azienda agricola Venea</i>	<i>10 cl / 75 cl</i>	<i>6.50 / 39.00</i>
<i>St. Saphorin Bujard</i>	<i>10 cl / 50 cl</i>	<i>6.00 / 28.00</i>
<i>Prosecco di Naonis Extra Dry, vini la Delizia</i>	<i>10 cl / 75 cl</i>	<i>7.50 / 48.00</i>

Rosè Wein / Vino rosè / Reosè wine

<i>Far niente rosè</i>	<i>10 cl / 50 cl</i>	<i>6.50 / 28.00</i>
------------------------	----------------------	---------------------

Rotwein / Vini rossi / Redwines

<i>Hausewein Primitivo Sorpasso</i>	<i>10 cl / 75 cl</i>	<i>5.50 / 35.00</i>
<i>Nero d'Avola terre Siciliane IGT Baroncelli</i>	<i>10 cl / 50 cl</i>	<i>6.50 / 30.00</i>
<i>Maienfelder Pinot Noir Lampert</i>	<i>10 cl / 50 cl</i>	<i>6.00 / 28.00</i>
<i>Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Santadi</i>	<i>10 cl / 75 cl</i>	<i>7.90 / 54.00</i>

Weissweine

Vini bianchi

White wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

St. Saphorin Faverges Etat de Fribourg

70 cl

48.00

-Rebsorte: Chasselas Vinifikation

-Ausbau: Stahltank

-Nase: Strahlendes, helles Gelb. In der Nase zarte Aromen von Lindenblüten und Birnen

-Gaumen: Am Gaumen lebhaft, feinfruchtig und mit vollmundiger Struktur. Harmonisches Finale

-Passt zu: Apérogebäck, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Fondue, Raclette und leichten Sommervorspeisen

Italien / Italia / Italy

Pinot Grigio Kurtatsch

75 cl

45.00

-Rebsorte: Pinot Grigio

-Ausbau: Im Edestahltank verfeinert.

-Nase: Das frisch-fruchtige Bouquet schmeichelt der Nase, eine feingliedrige, mineralische Würze entströmt dem Glas, unterlegt mit dem feinen Duft nach Linden- und Akazienblüten.

-Gaumen: Frischer Weißwein, reich an Extrakt

-Passt zu: Pilzen, gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und Fischsuppe. Wird auch als Aperitif getrunken.

Spinalba azienda agricola Venea

75 cl

39.00

-Rebsorte: Trebbiano und Sauvignon Blanc

-Ausbau: Im Edelstahltank ausgebaut.

-Nase: Gelbfruchtige Noten nach reifem Apfel, Netzmelone, etwas Eukalyptus sowie ganz elegant etwas Zitronengras mitschwingend.

-Gaumen: Feingliedriger Körper mit elegantem Trinkfluss, eleganter Frucht, Aprikose, schöne Frische, aromatisch mit fruchtigem Finale.

-Passt zu: Aperitif, Sommergerichten und leichten Fischvariationen.

Österreich / Austria / Austria

Sauvignon Blanc Markowitsch

75 cl

54.00

-Rebsorte: Sauvignon Blanc

-Ausbau: 90% Stahltank auf der Feinhefe, 10% in französischer. Eiche 3ter Füllung

-Nase: Reifer Duft nach Stachelbeeren und weissem Flieder, ein Hauch von exotischen Früchten mischt sich in den mineralischen Grundton

-Gaumen: Frische und Füllig spielen gegeneinander an und werden von intensiven Fruchtkomponenten begleitet, runder Fluss bis in das Finale

-Passt zu: Als kräftiger Apérowein möglich, aber auch ein idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, kräftigen Fischspeisen und verschiedenen Hartkäsevariationen

Roséwein

Vino rosè

Rosè Wein

Cipresseto rosè Antinori

75 cl

44.00

-Rebsorte: Sangiovese.

-Ausbau: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen und nach der Anquetschung 12-24 Stunden eingemaischt. Die Vergärung und der Ausbau erfolgen in Edelstahltanks.

-Nase: in der Nase fruchtig mit Noten von Zitrus und Himbeeren.

-Gaumen: im Gaumen frisch, süffig und ausgewogen mit feinen Beerenaromen und angenehmer Säure.

Rotweine

Vini rossi

Red wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

Maienfelder Pinot Noir Lampert

70 cl

48.00

-Rebsorte: Blauburgunder

-Ausbau: Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen Gärung mit Reinhefen während ca. 7 Tagen. Ausbau im Inox-Tank

-Nase: Dunkle Beeren und reife Pflaumennoten sind mit wenig Pfefferwürze reizvoll unterlegt

-Gaumen: Im Gaumen zeigt er sich weich mit einer leichten Cremigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale. Ein unkomplizierter, gefälliger Wein

-Passt zu: Fleischgerichten, Bündner Gerichte und Pasta

Merlot Riserva Roncaia Vinattieri

75 cl

65.00

-Rebsorte: Merlot

-Ausbau: Im französischen Barrique 2ter und 3ter Füllung

-Nase: Kräftige Aromen nach Brombeeren und Pflaumen, Caramel und dunkle Schokolade, wunderschön begleitet von einer würzig-ledrigen Note

-Gaumen: Breiter Körper, intensiv und mit einer vollen Struktur ausgestattet, schwarzbeerig geprägt, Süssholz und Zimtzwetschgen, trotz seiner Kraft runder Trinkfluss, die Tannine sind reif und weich

-Passt zu: Roten Fleischvariationen, kräftiger Pasta und Hartkäsen

Dôle des monts Gilliard

75 cl

38.00

-Rebsorte: Pinot Noir und Gamay

-Ausbau: im Edelstahltank vergoren und gepflegt.

-Nase: Kirschennote, gekochte Beerenfrüchte, weisser Pfeffer, aromatisch und fruchtig anhaltend.

-Gaumen: Beerenfrucht im Auftakt, Gewürzkomponenten in der Mitte, elegante Fülle im Fluss, schöne Harmonie, angenehme Gerbstoffe im sanft ausklingenden Finale.

-Passt zu: Grillvarianten, Käsespezialitäten, Fleischplatten.

Jeninser Pinot Noir Silser von Salis

70 cl

71.00

-Rebsorte: Pinot Noir

-Vinifikation: selektive Handlese. Schonendes Abbeeren in grossen Holzgärständen, Kaltstandzeit für mehr Frucht und Farbe. Regelmässiges händisches Untertauchen der Maische während der Gärung. Behutsames Abpressen der vergorenen Maische. Ausbau für mindestens 12 Monate im französischen Eichenholzfass (Barrique)

-Gaumen: elegant und harmonisch, eine feine Säure begleitet die weichen, perfekt eingebundenen Gerbstoffe, die Fruchtigkeit wiederholt sich. Ein wirklich sehr nuancierter Pinot Noir

-Passt zu: helle Fleischgerichte vom Kalb und Schwein. Geflügelgerichte und Bündner Spezialitäten

Italien / Italia / Italy

Veltliner Casa la gatta Triacca

75 cl

43.00

-Rebsorte: Nebbiolo

-Vinifikation: Die Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen vergoren, um ein Maximum an Blume und Geschmeidigkeit zu gewinnen. Der Ausbau

-Nase: Intensive Noten, geprägt würzigen Aromen und von reifen Waldbeeren.

-Gaumen: Robust bei mittlerer Kraft, mit dichtem Gerüst ausgestattet, gradlinig im Körper mit langem Finale.

-Passt zu: Kräftiger Pasta, rotem Fleisch und Käse

Amarone Classico della Valpolicella La Musa

75 cl / 150 cl

69.00 / 125.00

-Rebsorten: Corvina, Corvinone, Molinara

-Vinifikation: In gebrauchten Barrique ausgebaut

-Nase: Konzentrierter und tiefer Duft nach reifen roten Früchten mit einer Spur aromatischer Kräutern, Gewürzen und Blumen.

-Gaumen: Markanter Charakter, harmonisch und lange anhaltend im Abgang

-Passt zu: Rotem Fleisch, wunderbar auch mit reifem Käse oder ganz einfach um den Abend ausklingen zu lassen

Sforzato Veltliner Sforzato Triacca

75 cl

65.00

-Rebsorte: Nebbiolo

-Vinifikation: Die Trauben werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Räumen getrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren 30% ihres Wassergehaltes. Entsprechend gering und konzentriert ist die Mostausbeute. Ausbau während 2 Jahren im grossen Holzfass.

-Nase: Ausgeprägtes sortentypisches Bouquet mit eleganten Gewürznoten und Anklängen an Sultaninen und Dörripflaumen.

-Gaumen: Barm, voll und kräftig, weich, rund und anhaltend im Gaumen mit betonten Geschmackseindrücken von Pflaumenkompott und rosinen

-Passt zu: Passt hervorragend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild und würzigem Käse.

Nero D'Avola terre siciliane IGT Baroncelli

75 cl / 150 cl

41.00 / 78.00

-Rebsorte: Nero d'Avola

-Ausbau: Stahltank

-Nase: Erdbeermarmelade sowie Kirsche und Pflaume dominieren das recht kräftige Bukett dieses rubinroten, nachhaltigen und ausgewogenen Weins. Ergänzt wird die Frucht von etwas Pfefferaromen und Röstnoten

-Gaumen: Im Gaumen zeigen sich eine markante Frische und angenehme Tannine, die erwähnten Aromen werden von einer fülligen Struktur gestützt.

-Passt zu: Ein perfekter Begleiter für den Genuss von italienischen Gerichten, Schinken, Trockenfleisch und Salami, gebratenem Fleisch und sizilianischem Gebäck.

Ripasso La Giarretta

75cl

58.00

-Rebsorte: 30% Corvina, 30% Corvinone, 40% Rondinella

-Ausbau: Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt

-Nase: Die intensive Aromen von dunklen sehr reifen Früchten (Kirschen, Feigen und Brombeeren) vereinen sich mit den Noten von Schwarztee und Kräuterwürze zu einem anregenden schönen Aromabild

-Gaumen: Der Gaumen zeigt sich cremig weich, mit einer guten Fülle und einer präsenten aber harmonisch eingebauten Struktur. Der Abgang ist anregend und lebendig

-Passt zu: Ideal zu Braten, Wildbret und Käse

Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Santadi ***75 cl / 150 cl*** ***53.00 / 95.00***

-Rebsorte: Carignano

-Ausbau: Traubenselektion von sehr alten Reben, die alle noch nach der antiken Anbaumethode (*vigna latina*) kultiviert werden und nur sehr kleine Mengen erzeugen. Der Wein reift während einem Jahr im *Barrique*.

-Nase: Schönes Kirschenaroma mit viel Eleganz

-Gaumen: Weiche und fast süsse Tannine, elegant, würzig und ausgewogen

Primitivo amabile Senza Parole ***75cl*** ***43.00***

-Rebsorte: Primitivo

-Nase: komplexes Bouquet, viel Steinobstfrüchte (*Zwetschge, Kirsche, Sauerkirsche*), dazu etwas Dörrfrucht (*Dörrpflaume*) und Beerenfrucht (*Brombeere*). Im Weiteren Würznoten (*Pfeffer, Lakritze, Vanille*) und leichte Rauchnote.

-Gaumen: leicht süsslicher Antrunk, die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Im recht dominanten Rückgeruch werden die erwähnten Aromen präzise wiederholt, die Röstaromatik ist noch leicht ausgeprägter. Mittellanger Abgang.

-Passt zu: Pilzgerichte. Gemüsegratins. Kräftige Pasta und Pizza. Fleischgerichte (*Rind, Wild*). Käseplatte (auch *Blauschimmelkäse*).

Primitivo Notturmo cantine due palme ***75cl*** ***58.00***

-Rebsorte: Primitivo

-Nase: Ein Jahr im französischen *Barrique* 1ter und 2ter Füllung.

-Gaumen: Enorm weicher Auftakt, abgelöst von intensiver, schwarzer Frucht, Melasse, Zimt, samtweiche Tannine, die trotz ihrer Kraft sehr harmonisch bleiben, druckvoller Fluss bis zum Übergang in das fast schon fruchtsüß anmutende, weich fließende Finale.

-Passt zu: Pastavariationen mit aromatischen Sossen, Fleischgerichte vom Grill oder aus dem Ofen, Geflügel, Pizza und Hartkäsen.

Morellino di Scansano Dono Serpaia

75cl

60.00

-Rebsorte: Sangiovese 100%

-Ausbau: 30-tägiger Maischekontakt, Reifezeit von 1 Jahr in leicht getoasteten Barrriques, 8 Monate in großen Eichholzfässern. Danach reift der Wein noch 4 Monate in der Flasche.

-Nase: Aromen von Kirsche und Johannisbeeren sowie feine würzige Anklänge mit blumigen Nuancen.

-Gaumen: Am Gaumen mit dichter Frucht und einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur, die eine angenehme Weichheit verleiht. Ein Wein mit kraftvoller, dabei sehr eleganter Präsenz lange anhaltend im Gaumen

-Passt zu: Wildgerichten, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse

Poggio al Grillo Tenuta Ceralti

75cl

54.00

-Rebsorte: Cabernet Sauvignon und Merlot.

-Ausbau: drei Monate im französischen Barrique danach ein Jahr im Edelstahltank.

-Nase: reife Kirschen, süsse Himbeeren unterlegt mit einer eleganten Note von getrockneten Küchenkräutern, leichte Mineralik und ein Touch Cassis..

-Gaumen: weicher Körper, fruchtig und ausgewogen, leichter Fluss, angenehm, gut eingebundene Tannine .

-Passt zu: Fleischvariationen, Pasta, Pizza, Käse.... ein echter Allrounder!

Argentinien / Argentina / Argentina

Malbec Reserva Kaiken

75cl

59.00

-Rebsorte: 100% Malbec

-Ausbau: 6 Monate in amerikanischen Barrriques

-Nase: Blaubeeren, ein Hauch Minze, süße Schokolade und Cassis

-Gaumen: Weiche, samtige Textur, ausgewogener Abgang

-Passt zu: Fleisch, Wild, reifem Käse

Österreich / Austria / Austria

Neuberg Philipp Grassl

75cl

68.00

-Rebsorte: 60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Blaufränkisch

-Ausbau: Zu je 50% in neuen und 50% gebrauchten Barrique aus französischer Eiche

-Nase: Eleganter, kühlwürziger Duft nach dunklen Beeren und gedörrten Pflaumen, würzige Zigarrenkiste und dunklem Cassis

-Gaumen: Kräftiger Körper, dichtes Aromabild nach eingekochten, schwarzen Beeren, breit im Fluss, markante Tannine und enorme Länge

-Passt zu: Kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten

Spanien / Spagna / Spain

Finca Egomei Tempranillo Rioja

75cl

62.00

-Rebsorte: 90% Tempranillo, 10% Graciano

-Ausbau: 9 Monate in 75% französischen und 25% in amerikanischen Barricas

-Nase: Ein Wein der überrascht mit Frische und dem Potential von intensiven, reifen schwarzen Beeren

-Gaumen: Fruchtig, frisch mit einem intensiven, runden Abgang

-Passt zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm

Carramimbre Crianza Bodegas Pingon Ribero del Duero

75cl

56.00

-Rebsorte: Tempranillo

-Ausbau: Ein Jahr im amerikanischen und französischen Barrique

-Nase: Würzige Noten nach Zimt, Minze, Vanille, ergänzt mit süßen Aromen von eingekochten roten Früchten und einem Touch Mokka

-Gaumen: Zunächst ein überraschend mächtiger Auftakt, dann weich und harmonisch, würzig und reif, wiederum viel eingekochte Frucht und einem wenig-süßem Finale

-Passt zu: Pasta aller Arten, Fleischgerichten und Käseplatten

Mauro Bodegas Castilla y Leòn DO 75cl 83.00

-Rebsorte: Tempranillo und Syrah

-Ausbau: 16 Monate in französischen und amerikanischen Barricas.

-Nase: Ansprechend delikate rote Frucht, leicht rauchige Nuancen.

-Gaumen: Intensive, rund und fruchtig mit schön eingebundenen Tanninen und floralen Noten, langes, fruchtig-frisches Finale

-Passt zu: Kräftigen Pastavariationen, Fleischgerichten aller Art und auch zu reifem Käse.

Schaumweine

Spumanti

Sparkling wines

Italien / Italia / Italy

Prosecco di Naonis Extra Dry, vini la Delizia 75cl 48.00

-Rebsorte: Glera

-Gaumen: Dieser Extra Dry ist angenehm fruchtig mit tiefer Säure, leichtem Körper, einer wunderbar frischen Perlage und rund fließend. Für jenen, die es nicht so trocken aber dennoch fruchtig mögen.

Frankreich / Francia / France

Champagner Laurent Perrier Brut 37cl / 75cl 65.00 / 110.00

-Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

-Ausbau: Méthode champenoise

-Nase: Leicht und erfrischen, gelbe Früchte, etwas Mandeln, Agrumen und getrocknete Aprikosen

-Gaumen: Erfrischend im Auftakt, komplexe Leichtigkeit, delikate fließend mit cremiger Perlage

-Passt zu: jeder Gelegenheit

Wir haben immer eine Auswahl an offenen Weinen, fragen Sie welche edlen Tropfen, zurzeit zur Verfügung stehen

Vi offriamo una scelta di vini aperti, per saperne quali ci siano attualmente in vendita, richiedete il nostro servizio

We always have a open wine list, for information which are open at the moment, don't hesitate to ask us

Unsere Schatztruhe

Il nostro scrigno prezioso

Our treasure chest

Spanien / Spagna / Spain

Crianza Hacienda Monasterio

75cl

98.00

Rebsorte: Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau:: Knapp zwei Jahre im französischen Barrique, wovon etwas ein Drittel neue Eiche.

Gaumen: Im Auftakt viel Schmelz, stoffiges Extrakt im Körper, portweinartige Frucht, Lakritze, Nougatpralinen und etwas Zimt, wuchtig nachklingendes Finale.

Passt zu: Gerichten mit rotem Fleisch, speziell gut zu Wild und Hartkäsen.

Italien / Italia / Italy

Tignanello Antinori

75cl

135.00

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Ausbau: Die Traubensorten werden separat vinifiziert und anschliessend in neuen Barriquen 12 Monate ausgebaut

Nase: Blaubeerige Noten, Pflaumen, Zimt, Toastaromen, Kaffee und Gewürznelken

Gaumen: Edle Frucht, opulent aber nicht verschwenderisch, die wunderschöne Struktur des Sangiovese trägt die blumigen und süssen Noten des Cabernet bis in das dunkle, mineralisch ausklingende Finale

Passt zu: Allen Arten von rotem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und Weichkäsen

Sassicaia tenuta San Guido Bolgheri

75cl

185.00

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ausbau: Nach sanfter Anquetschen der Trauben folgt die Maischegärung während 15 Tagen.

Anschliessend wird der Tagen.

Jungwein während 22 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Im Spätherbst gelangt der Wein jeweils auf die Flasche, wo er sich für ein weiteres Jahr im Keller des Weingutes beruhigen und entwickeln kann.

Nase: Betörendes Bouquet nach Pflaumen, Schwarzen Kirschen, Cassis, gerösteten Haselnüssen, etwas Graphit und einem Hauch Menthol

Gaumen: Enorme Eleganz und ausgesprochener Finesse, rote Beeren wie Himbeeren und Preiselbeeren, wiederum Cassis, nach und nach zeigen sich auch die feinen Röstaromen, zartes Caramel und Mokka, äussert feine Tannine und eine enorme Länge.

Passt zu: Einem festlichen Essen, vorwiegend zu Fleischgerichten und raffiniert zubereiteten Speisen

Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia

75cl

105.00

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc.

Ausbau: 18 Monate in neuem französischen Barrique.

Nase: Dicht und komplex im Auftakt, dunkle Kirschnoten, kräftige Vanillearomatik, Mocca und feine Röstnoten.

Gaumen: Vollmundig mit besonders seidigen, aber deutlich markierenden Tanninen, nun gewinnen die würzigen Noten der Cabernet-Sorten die Oberhand, Küchenkräuter, warmes Leder, Nelken, etwas verblühende Rosenblätter, breit fliessend, von einer fest gewobenen Struktur ins enorm anhaltende Finale getragen.

Passt zu: Kräftigen Fleischgerichten wie Wild, Lamm, Rind oder dunklem Geflügel, sowie zu reifen, aber nicht zu rezenten Hartkäsen.

Grappa

<i>Grappa BERTA di amarone La Musa 41°</i> <i>Grappa di Amarone Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>14.00</i>
<i>Grappa Nebbiolo Valtellina Triacca 45°</i> <i>Grappa di Nebbiolo</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Grappa Paesanella bianca 37,5°</i> <i>Grappa di moscato</i>	<i>2 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Grappa BERTA Bric del Gaian 41°</i> <i>Grappa di moscato Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>17.00</i>

Fragen Sie über Unsere Nonino Grappa Selection

Digestiv Digestivi Digestive

<i>Braulio 21° , Appenzeller 29° , Montenegro 23°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>4.00 / 7.00</i>
<i>Limoncello 28°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>4.00 / 7.00</i>
<i>Ramazzotti 30° , Averna 29°</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Tequila 38° , Wodka 40°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>4.50 / 8.00</i>
<i>Amaretto 28°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>4.50 / 8.00</i>
<i>Sambuca 40° , Baileys 17°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>4.50 / 8.00</i>

Whiskey

<i>Red Label 40°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>8.00 / 13.00</i>
<i>Oban 43°</i>	<i>2 cl / 4 cl</i>	<i>14.00 / 22.00</i>

Östbrände Acquaviti Distillate

<i>Kirsch 37.5° , Pflümli 37.5°</i>	<i>2 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Vielle Prune Etter 41°</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Williams Morand 43°</i>	<i>2 cl</i>	<i>9.50</i>

Cognac

<i>Remy Martin 40°</i>	<i>2 cl</i>	<i>13.00</i>
------------------------	-------------	--------------

Albula

Restaurant und Pizzeria

Wünscht

En Guete



*Pizzeria Albula auch Pizza take away
Pizzeria Albula anche take away Pizza
Pizzeria Albula is also Pizza take away*

*Restaurant Pizzeria Albula
Via D'Alvra 1 7522
La Punt-Chamues-ch*

+41(0)81 854 12 84

**BEST OF
SWISS
gastro**

EXCELLENT

INTERNATIONAL
2019