

*zum Schlürfä*  
*drinks*  
*bevande*

---



# Good to know

---

## *Morteratsch Quellwasser*

Zum Gletscher Hotel Morteratsch gehört eine eigene Quellauffassung, die umfassend genug wäre, um ein ganzes Dorf zu versorgen. Die Abgeschiedenheit erfordert dies. Dafür genießen wir das frischeste und qualitativ hochwertigste Quellwasser. Nur einige Schritte weiter sprudelt es aus dem Boden. Wir erlauben uns, dir für dessen Aufbereitung einen kleinen Unkostenbeitrag zu verrechnen. Wir danken und sagen Prost!

## *Morteratsch Ice Tea*

Mafalda's Ice Tea, welcher mit viel Liebe von unserer guten Seele und langjährigen Mitarbeiterin höchstpersönlich gebraut wird, lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Er ist der perfekte, gesunde Durstlöscher. Natürlich mit Morteratsch-Quellwasser zubereitet. Prost!

# Wein-Philosophie

---

## *Unsere Wein-Philosophie*

*Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig. William Shakespeare*

Unsere Weinkarte ist bedacht. Sie soll zum Morteratsch und seinen Gästen passen, so ist sie weder abgehoben noch langweilig, sondern viel mehr locker, mit dem gewissen Etwas, für jedermann und jedefrau, für Kenner und Nichtkenner, für Jung und Alt. Der Fokus liegt auf der Region sowie dem nahen Ausland. Bewusst werden auf Übersee-Weine verzichtet, denn das Gute liegt so nah. Immer mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, wie es sich gehört im Morteratsch! Viele dieser Weine werden relativ jung getrunken, sie sind darum ohne Jahrgang angegeben. Raritäten und Edelweine werden mit Jahrgang ausgewiesen.

Wir glauben, dass jeder einen Wein anders interpretiert und Geschmäcker verschieden sind. So möchten wir dir nicht einfach generelle Weinbeschriebe vorlegen. Wir möchten dir sagen wie uns der Wein schmeckt, welche unsere Lieblinge sind und was das Spezielle an diesem Wein ist. Denn jeder Wein hat etwas Spezielles. So haben wir die Weinbeschriebe selbst vorgenommen! Schön war sie, die Degustationszeit. Zusätzlich findest du jeweils (persönliche) Anekdoten und Erklärungen des Winzers/Weinguts/Weins. Nun aber wünschen wir erstmals viel Spass mit der Weinlektüre, viva!

<i>Wasser</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Mineralwasser Valser Classic/Silence	4.70	5.70	9.70
Morteratsch-Quellwasser		2.70	5.20

<i>Süssgetränke offen</i>	<i>30cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Morteratsch-Eistee, Apfelsaft, Apfelschorle, Citro	4.20	5.70	9.70
Rivella rot & blau, Coca Cola		5.70	9.70

<i>Süssgetränke in Flaschen</i>	<i>20cl</i>	<i>33cl</i>	<i>49cl</i>
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot & blau, Sinalco		4.70	
Gazosa aus Bellinzona, Mirtillo, Limone		5.20	
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	4.70		
Sanbitter	4.70		
Red Bull (25cl Dose)	5.20		

<i>Apfelwein (sauer)</i>	<i>50 cl</i>
Möhl Saft (4% Vol.)	6.70
Möhl Saft (alkoholfrei)	6.70

<i>Säfte</i>	<i>20 cl</i>	<i>30 cl</i>
Michel Tomatensaft	4.40	
Orangensaft, Multivitaminsaft		4.70

<i>Bier vom Fass</i>	<i>20 cl</i>	<i>30 cl</i>	<i>50 cl</i>
Calanda	3.70	4.70	6.70
Panaché (mit Citro)	3.70	4.70	6.70

<i>Flaschenbier</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
Calanda Senza (Alkoholfrei)	4.70	
Erdinger (Alkoholfreies Weizenbier)		7.20
Erdinger Weissbier		7.70

<i>Engadiner Bier, von Daniel Käslin aus Pontresina</i>	
Palü, Amber naturbelassen	6.20
Bellavista, Hefe-Weizen	6.20
Bernina, Kellerbier	6.20
Black Boval, Schwarzbier	6.20

### *Badilatti-Kaffee und Milchgetränke*

Kaffee crème	4.70
Kaffee crème koffeinfrei	4.70
Milchkaffee / Schale	5.70
Espresso	4.70
Doppelter Espresso	5.70
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	5.70
Heisse / Kalte Milch	4.20
Heisse / Kalte Schokolade und Ovomaltine	4.70
mit Schlagrahm with whipped cream con panna	5.70

### *Tee, Pyramiden-Beutel von Glattfelder, St. Moritz*

Darjeeling Spezial (Schwarzer Tee)	4.70
Grüntee Japan Sencha	4.70

### *Infusionen, Pyramiden Beutel von Glattfelder St. Moritz*

Lindenblüten	4.70
Kamillenblüten	4.70
Verveine/Eisenkraut	4.70
Hagebutten mit Karkaden	4.70
Pfefferminze	4.70
Früchtetee Waldbeer	4.70
Arventee Bergkräuter, Holunderbeeren und Arvenholz	4.70
Winterabend Früchtetee mit Zimtgeschmack	4.70
Trais Fluors Pfeffer- und Orangenminze, Salbei, Lavendel	4.70
Ingwer-Zitrone Ingwer, Zitronengras, Zitronenschale, Pfeffer, Süsshholz	4.70

## *Zum Herzen wärmen*

Tee Rum	7.20
Kaffee Morteratsch Amaretto, Kaffee, Rahm amaretto, coffee, whipped cream	9.20
Gletscher-Kaffee Eierliqueur, Kirsch, Rahm egg liqueur, cherry liqueur, coffee, cream	9.20
Kaffee Baileys mit Rahm mit Rahm   with cream	9.20
Kaffee Fertig / Luz	7.20
Kaffee «Schümli Pflümli» Pflümlischnaps, Kaffee, Rahm plum schnapps, coffee, cream	9.20
Heisse Schokolade mit Rum & Rahm hot chocolate ,rum, cream	9.20
Holdrio Zwetschge und Hagenbuttentee   plum schnapps, rose hip tea	7.70
Jägertee	7.70
Glühwein Mulled wine   vin chaud	7.70
Punsch ohne Alkohol Rumpunsch   Apfelpunsch   Orangenpunsch   Waldbeerpunsch	4.70

## *Bitter, Aperitifs & Longdrinks*

Appenzeller	32 %	4 cl	7.20
Braulio	21 %	4 cl	7.20
Ramazotti	30 %	4 cl	7.20
Martini Bianco	15 %	4 cl	8.20
Pernod	40 %	4 cl	8.20
Campari	23 %	4 cl	8.20
Campari Orange/Soda		4 cl	9.70
Cynar	16 %	4 cl	8.20
Cynar Orange/Soda		4 cl	9.70
Aperol	11 %	4 cl	8.20
Aperol Spritz		4 cl	11.70
Hugo (Prosecco,Holunder,Minze)		10 cl	10.20
Whisky Cola (Ballantines)		4 cl	12.70
Gin Tonic (Gordons)		4 cl	12.70
Gin Tonic (Hendrick`s)		4cl	15.20

### *Verdauwerchen (Kräuter- und Obstbrände)*

Verschiedene Obstbrände von Urs Hecht, Gunzwil	40 %	2 cl	8.20
Verschiedene Brände von Beretta, Tschier, Val Müstair	40 %	2 cl	8.20

### *Sonstige Brände, Whisky, Cognac & Sherry*

Wodka Moskovskaya	40 %	4 cl	7.70
Ballantines Whisky	40 %	4 cl	7.70
Clouds Gin Bio	37 %	4 cl	7.70
Colonial Rum Ron del Sol	38%	4 cl	6.70
Jack Daniels	40 %	4 cl	9.20
Glenfiddich 12 years single malt	40 %	4 cl	13.70
Don Fino Superior Sherry	15 %	4 cl	11.20
Biscuit Cognac Classic	40 %	4 cl	11.20

### *Liköre*

Amaretto	21.5 %	4 cl	9.20
Baileys Original Irish Cream	17 %	4 cl	8.70
Bündner Röteli, L. Beretta	28 %	2 cl	7.20
Eier Liqueur	15 %	2 cl	6.20
Langatun Gold Been Swiss Premium Whisky Liqueur	28 %	4 cl	11.70

# *Die Location für deinen Event*

---

## *Deine Location*

Das Gletscher Hotel Morteratsch ist DIE Location für Hochzeiten, Familienfeste und Firmen-Events im Engadin. Steht ein besonderer Tag an, der dir alles bedeutet? Suchst du noch nach einem passenden Ort für das Fest der Feste? Wir bieten den richtigen Rahmen für deinen Anlass. Mit grossem Engagement und Gastfreundschaft verzaubern wir dein Fest in ein unvergessliches Erlebnis.

Dank unserer grossen Erfahrung im Event-Bereich, schaffen wir es, jedes Fest, jeden Anlass individuell, einzigartig und authentisch zu gestalten. Es soll dein Fest, dein grosser Tag sein. Sag uns, was du dir vorstellst und wir setzen es für dich um. Wenn nicht hier, wo dann? Nicht nur atemberaubende Fotos werden in Erinnerung bleiben...





# Engadiner Nusstorte

---



## *Nimm ein Stück Engadin mit nach Hause!*

Feinster Mürbeteig, cremig-karamellige Füllung und ein intensiver Nussgeschmack.

Wer gerne Süßes mag, für den ist die Nusstorte ein **MUSS**. Unsere Nusstorte gibt es an der Rezeption in drei unterschiedlichen Größen zu kaufen. Gerne senden wir dir die Nusstorte auch nach Hause oder an deine Freunde. Einfach bestellen und dann zu Hause genießen – als Dessert, für zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee.

Es gibt noch viele weitere wunderschöne Morteratsch-Souvenirs – frag uns danach!

# *Wir sind auch ein Hotel*

---



## *Bei uns wohnt man herrlich!*

30 helle Zimmer sind im Haupthaus und im Nebengebäude «Al Vadret» verteilt. Im Haupthaus hast du die Qual der Wahl, ob du die irrsinnige Gletscherwelt (Zimmerkategorie Bellavista, süd) oder doch lieber das Eichhörnchen im Wald (Zimmerkategorie Montebello, nord) bestaunen möchtest.

Das rote, auffällige Nebengebäude Al Vadret besticht mit seiner schlichten Sportlichkeit. Die Doppel- und Vierbettzimmer, alle mit Dusche/WC, sind einfach, jedoch qualitativ hochstehend und modern eingerichtet. Das unschlagbare PreisLeistungsverhältnis überzeugt.

Ob Sportler, Familie, Geniesser, Ruhesuchender oder Naturmensch – hier gefällt`s dir!

Herzlich willkommen!

# Wein-Genuss im Morteratsch

---

Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig. – William Shakespeare

Unsere Weinkarte ist bedacht. Sie soll zum Morteratsch und seinen Gästen passen, so ist sie weder abgehoben noch langweilig, sondern viel mehr locker, mit dem gewissen Etwas, für jedermann und jedefrau, für Kenner und Nichtkenner, für Jung und Alt. Der Fokus liegt auf der Region sowie dem nahen Ausland. Bewusst werden auf Übersee-Weine verzichtet, denn das Gute liegt so nah.

Wir glauben, dass jeder einen Wein anders interpretiert und Geschmäcker verschieden sind. So möchten wir dir nicht einfach generelle Weinbeschriebe vorlegen. Wir möchten dir sagen wie uns der Wein schmeckt, welche unsere Lieblinge sind und was das Spezielle an diesem Wein ist. Denn jeder Wein hat etwas Spezielles. So haben wir die Weinbeschriebe selbst vorgenommen! Schön war sie, die Degustationszeit. Zusätzlich findest du jeweils (persönliche) Anekdoten und Erklärungen des Winzers/Weinguts/Weins.

Nun aber wünschen wir erstmals viel Spass mit der Weinlektüre, viva!

## Weine im Offenausschank

---

### Rot

#### *Maienfelder Blauburgunder AOC (Bio Suisse)*

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft (CH)  
Traubensorte: Pinot Noir

10 cl 7.00

Wir riechen Himbeeren und Kirschen. Im Mund spüren wir feine Tannine und eine angenehme, milde Säure. Ein herrlicher Herrschaftler für Z`Mittag, Z`Vieri und leichtere Gerichte. Der Pinot Noir Classique wird im Stahltank und zusätzlich in Holzfässern ausgebaut. Einen allzu schnellen Abgang macht dieser Bündner nicht!

*Markus und Karin setzen auf eine konsequente biologische Bewirtschaftung. Sie sind Bio Suisse zertifiziert. Wir beziehen die Weine direkt und möchten den regelmässigen Austausch mit ihnen nicht missen.*

#### *L`Essenziale Rosso di Valtellina DOC (Bio / Demeter)*

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina (IT)  
Traubensorte: Nebbiolo

10 cl 8.00

Aromatisch, natürlich, fruchtig und frisch kommt dieser Naturwein aus dem nahen Veltlin daher. Wir mögen den Pflaumengeschmack, die würzige Note und die ganze Geschichte dieses Weins.

*L`Essenziale = der Essenzielle, der Notwendige. Wir finden es äusserst essenziell diesen Wein auf der Karte zu haben. Wir durften die «Zanolaris» persönlich kennenlernen und waren beeindruckt! Beindruckt von der enormen Passion für Naturweine, von der Biodiversität, von den Amphoren, in welchen der Wein ausgebaut wird. Hier werden keine Weine mit Schnick-Schnack und Schminke für den Mainstream hergestellt, sondern authentische, natürliche Weine, wie sie sind, wie sie sein sollen!*

### Weiss

#### *Joos Sauvignon blanc*

Familie Joos-Good, Trimmis, Bündner Herrschaft (CH)  
Traubensorte: Sauvignon blanc

10 cl 8.00

Die Fruchtbombe aus Trimmis! Sofort wickelt dich der typische Sauvignon blanc-Duft von Stachelbeeren und Quitten um den Finger. Mit viel Frische und Frucht überzeugt er uns immer wieder und gehört zu den Favoriten auf unserer Terrasse.

*Regelmässig besuchen wir Peter und Luzia und bestaunen ihr sonniges Weingut, welches ganz oben in Trimmis liegt. Dabei darf ein Schwatz über Gott, die Welt und Weine natürlich nicht fehlen.*

***Auf der Innenseite des Deckblattes findest du unsere «Monatsweine». Auch diese Weine sind bei uns im Offenausschank erhältlich. Unbedingt probieren!***

# Ehrenplätzli

---

## Ehrenplatz für den Giove – selected by Maurizio Scorza

### Giove

Podere La Collina, Brisighella (Ravenna), Emilia Romana (IT)  
Traubensorten: Sangiovese 50%, Petit Verdot 50%

75 cl 55.00

Ein ungemein starkes Bouquet von Cassis, Lakritze und allerlei Süßem sowie eine tief tintige Farbe überraschen uns. Im Mund fühlt er sich gross an. Wir schmecken jede Menge Frucht etwas Wald und Vanille. Gefährlich, herrlich süffig an kalten Winterabenden....

*Maurizio von der Weinhandlung BelVino AG ist unser Mann rund um Wein. Er hält uns auf dem Laufenden, bringt uns in Kontakt mit passionierten Winzern und ist einmal monatlich vor Ort an unseren PassionWine-Events. Nun hat er sein Kind geboren, wir gratulieren! Entdecke die erste Assemblage Italiens mit 50% Petit Verdot und 50% Sangiovese.*

# Weisswein

---

## Schweiz

### Completer Barrique

Plantahof, Landquart  
Traubensorte: Completer

50 cl 41.00

Raus aus der Routine – probier mal etwas Neues! Der Completer ist ein ganz spezieller Wein, gleichzeitig äussert schmackhaft. Er ist etwas nussig, hat dazu viel Frucht und vor allem Säure – ein ausgesprochener gehaltvoller Weisswein. Ein perfekter Begleiter zum Essen. Als Apérowein mag er manchen etwas zu dominant vorkommen.

*Die Traubensorte Completer ist uralte, sie war lange fast ausgestorben. Nur wenige mutige Bündner-Winzer wagen sich noch an diese anspruchsvolle und eigensinnige Traubensorte.*

### «Malansergold» Pinot Gris (Bio / Demeter)

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Gris (Grauburgunder)

75 cl 57.00

Goldgelb, sommerlich kommt er daher. In der Nase ist er fruchtig, im Mund mild mit wenig Säure. Ein perfekter Apérowein zu Häppchen und lockeren Gesprächen.

*Louis Liesch ist ein alter Hase, der seine Reben seit bald einem halben Jahrhundert mit viel Liebe, Sorgfalt und Umsicht pflegt. Auch mit 84 Jahren legt er in seinen Rebbergen noch immer selber Hand an. Das Weingut Liesch-Hiestand ist der Inbegriff für Bioweine. Margrit, Louis und Louis-Heinz Liesch betreiben das Weingut seit über 30 Jahren aus Überzeugung auf diese Weise. Uns gefällt diese Einstellung.*

### Joos Sauvignon blanc

Familie Joos-Good, Trimmis, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Sauvignon blanc

75 cl 57.00

Die Fruchtbombe aus Trimmis! Sofort wickelt dich der typische Sauvignon blanc-Duft von Stachelbeeren und Quitten um den Finger. Mit viel Frische und Frucht überzeugt er uns immer wieder und gehört zu den Favoriten auf unserer Terrasse.

*Regelmässig besuchen wir Peter und Luzia und bestaunen ihr sonniges Weingut, welches ganz oben in Trimmis liegt. Dabei darf ein Schwatz über Gott, die Welt und Weine natürlich nicht fehlen*

### Riesling-Sylvaner AOC

Weingut «Zur alten Post», Georg Schlegel, Jenins, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

75 cl 57.00

Ein spritziger Apérowein mit einer wunderschönen Süß-Säure-Balance. Wir riechen das typische Muskataroma der Riesling-Sylvaner-Traube aber auch etwas Grapefruit. Dieser Wein fühlt sich mild, weich und leicht an.

*Das Weingut «Zur alten Post» ist ein Familienbetrieb, in welchem bereits die 5. und 6. Generation tätig sind.*

## **Grüner Veltliner (BioSuisse / Delinat / Demeter)**

Weingut Lenz, Iselisberg, Thurgau  
Traubensorte: Grüner Veltliner

75 cl 61.00

Wer glaubt, dass nur Österreicher grüner Veltliner keltern, der irrt sich. Der Thurgauer Vertreter riecht nach Kräutern, Brennesseln und Wiese, schmecken tut er nach Apfel und Vanille. Er ist weich, hat aber trotzdem eine spannende Säure. Frisch und knackig!

*Roland und Karin Lenz bewirtschaften ihr Weingut nach den strengen Richtlinien von BioSuisse, Delinat und BSC Öko-Garantie. Natürliche und charaktervolle Weine sind das sehr schmackhafte Ergebnis davon.*

---

## **Aigle Les Murailles AOC**

Chablais, Waad  
Traubensorte: Chasselas

35 cl 30.00  
75 cl 51.00

Der «Eidechslwi» ist ein Klassiker und über die Landesgrenze hinaus bekannt. Er riecht blumig und hefig zugleich und fühlt sich fruchtig und unglaublich geschmeidig an. Dieser Wein ist dein perfekter Begleiter zu Fondue und jegliche Art von Käse.

*Die Kellerei Henri Badoux produziert diesen Wein seit 100 Jahren – mit der gleichen Etikette.*

---

## **Fendant du Valais AO**

Weinkeller zum Leyscher, Varen/Leukerbad, Wallis  
Traubensorte: Chasselas

50 cl 30.00

Ein süffiger, fruchtiger, spritziger und unkomplizierter Weisswein – perfekt für nach der Gletscher-Abfahrt.

*Fendant ist das Wahrzeichen des Wallis. So ist Fendant auch eine geschützte Ursprungsbezeichnung und deshalb dürfen nur Weine im Wallis so benannt werden.*

---

## **Petite Arvine AOC Wallis**

Charles Bonvin SA, Wallis  
Traubensorte: Petite Arvine

35 cl 31.00  
75 cl 54.00

Dieser Weisswein ist etwas für Duft-, oder in der Weinsprache, Bouquet-Liebhaber. Das Bouquet ist unglaublich vielseitig bei der Petite Arvine. Wir riechen Melone, Ananas, Honig und viele Blumen. Er schmeckt auch genau so gut, die typische, leicht salzige Note kommt zudem wunderbar zur Geltung. Geniess diesen Wein zu Fisch oder Raclette!

*Die Petite Arvine (im Wallis zu Hause) ist ein kleines Mimöschchen unter den Traubensorten. Sie wächst nur an den allerbesten sonnigen und windgeschützten Terrassen-Lagen, aber zu trocken darf es auch nicht sein. So ist sie eine rare und kostbare Perle.*

---

## **Italien**

### **Vermentino di Toscana IGT**

Belguardo, Maremma, Toskana  
Traubensorte: Vermentino

75 cl 51.00

Ein weicher und spannender Weisswein, welcher nach Pfirsich riecht und auch so schmeckt, zudem trumpft er mit einer spürbaren Mineralität.

*Das Wort «Mineralität» hast du sicherlich schon gehört. Was bedeutet es beim Wein? Denk` an einen Regenschauer im Sommer und an den Geruch, der entsteht, wenn das Wasser auf dem heissen Asphalt dampfend trocknet? Ungefähr so würden wir Mineralität beschreiben. Es ist eine positive Eigenschaft, welche den (Weiss)-Wein frisch und klar schmecken lässt.*

---

### **Arneis delle Langhe DOC**

Rocche Costamagna, Piemonte  
Traubensorte: Arneis

75 cl 47.00

Für den Arneis braucht es viele Komplimente. Ein kräftiger, voller, ungemein fruchtiger Weisswein, welcher nach Melonen und Honig riecht und nach Pfirsichen schmeckt. Der Abgang bleibt dir lang erhalten. Wir mögen ihn sehr zum Züri-Geschnetzelten.

*Zum Namen des Arneis gibt es eine schöne Geschichte. Im Dialekt seiner Heimat, dem Piemont, bezeichnet das Wort «arnèis» eine temperamentvolle Persönlichkeit, mit der nicht einfach auszukommen ist. Dasselbe gilt für die Rebsorte: Wer ihr das Beste entlocken will, muss richtig mit ihr umgehen, sonst zeigt sie nicht viel Persönlichkeit.*

---

## Frankreich

### Chablis AOC

Domaine Christian Moreau, Burgund  
Traubensorte: Chardonnay

75 cl 64.00

Dieser elegante Wein riecht nach Blumen und «Mandarinli». Uns schmeckt er nach Aprikosen und Äpfeln. Weiter erfreuen wir uns der typischen Chablis-Mineralität im Wein und des langen, schönen Abgangs. Hmmm!

*Chablis ist eine Weinregion im Burgund und gleichzeitig eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Chardonnay-Weine aus diesem Ort.*

---

### Pouilly-Fumé AOC, Mademoiselle de T

Château de Tracy, Loire  
Traubensorte: Sauvignon Blanc

75 cl 64.00

Dieser Pouilly Fumé ist ein Muss für Sauvignon Liebhaber. Er riecht unglaublich gut nach Orangen, Zitronen und Passionsfrucht. Im Mund fühlt er sich voll und frisch an. Geniess diesen Wein zu festlichen Anlässen.

*600 Jahre Weintradition an der Loire. Trockene Weissweine mit viel Eleganz und Finesse. Das Geheimnis dieser Weine liegt in der zweifachen Lese (natürlich von Hand). Auf Château de Tracy wird in zwei Etappen geerntet, wodurch einmal die Frucht und bei der zweiten Lese die Reife eingebracht wird. Versorten. Wir mögen den schillernden Schiller sehr!*

---

## Schaumweine

## Frankreich

### Champagne Réserve Exclusive – 1er cru, Brut et Rosé

Nicolas Feuillatte  
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

20 cl 30.00

Es darf auch mal ein Champagner sein. Der Brut Réserve ist fruchtig in der Nase, am Gaumen äusserst elegant und feinperlig mit einem dennoch kräftigen Charakter. Er besticht durch sanfte Aromen von Pfirsich, Äpfeln und Birnen und ist erstaunlich würzig im Geschmack.

Der Rosé erinnert im Geschmack eher an Himbeeren und Orangen, ist jedoch trocken und genau so perlig wie der Brut.

*Für den Anbau und die Herstellung von Champagner gelten sehr strenge Qualitätsrichtlinien. Beispielsweise müssen Trauben von Hand gelesen werden. Weiter sind nur drei Rebsorten (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) zugelassen. Die Beschränkung des Traubenertrags sowie des Pressertrags und eine Reifezeit von mindestens 15 Monate, um nur einige von zahlreichen Richtlinien zu nennen.*

---

### Champagne Brut Blanc de Blanc

Nicolas Feuillatte  
Traubensorte: Chardonnay

75 cl 83.00

Es darf auch mal ein Champagner sein. Dieser Blanc de Blanc riecht äusserst gut nach süsslichem Allerlei wie Honig, Pfirsich und Ananas. Im Gaumen erfahren wir den typisch geschmeidigen Hefe-Brotgeschmack. Er ist sprizig und elegant. Gönn dir etwas!

*Von einem Blanc de Blancs spricht man, wenn er ausschliesslich aus der Chardonnay-Traube hergestellt wird. Andere weisse Champagner können rote Sorten wie Pinot Noir und Pinot Meunier enthalten.*

## Italien

### Prosecco Naonis Extra Dry DOC

Vini La Delizia, Veneto  
Traubensorte: Glera

10 cl 9.00  
75 cl 41.00

Nach Apfel und Birnen riechend macht er Lust auf mehr. Dieser prickelnde Prosecco ist schön fruchtig mit genug Säure. Er beschwingt, ist leicht und eignet sich für jene, die es nicht so trocken aber dennoch fruchtig mögen.

*Der Unterschied zwischen Champagner und Prosecco liegt in der deutlich niedrigeren Kohlensäuregehalt des Proseccos. Beim Prosecco wird die Kohlensäure im Nachhinein beigefügt. Beim Champagner und beim Sekt hingegen wird die Kohlensäure während der Flaschengärung gebildet.*

# Schiller

---

## Schweiz

### **Malanser Schiller AOC (Bio / Demeter)**

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft  
Traubensorten: Pinot Noir, Riesling & Sylvaner

75 cl 51.00

Super erfrischend. Perfekt gemacht für ein Glas in der Nachmittagssonne. Er ist schön fruchtig und schmeckt nach Beeren und Quitten, hat eine schöne Fülle und kann so auch zum Fisch und zur Vorspeise genossen werden.

*Du fragst dich, was der Unterschied zwischen Schiller und Rosé ist? Rosé wird mit roten Trauben im Weissweinverfahren hergestellt. Schiller ist eine Vermählung von roten und weissen Traubensorten. Wir mögen den schillernden Schiller sehr!*

# Rotwein

---

## Schweiz Bündner Herrschaft, Thurgau, Zürich, Tessin

### **Joos Spiegelberger Blauburgunder Beerli 50cl**

Familie Joos-Good, Trimmis, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl 31.00

Wie der Name verrät, ist dieser Wein unglaublich fruchtig und beerig. Mit weichen Tanninen ist dieser Wein süffig und wie gemacht für einen Z` Mittag oder für solche unter euch, die es fruchtig und leicht mögen.

*Regelmässig besuchen wir Peter und Luzia und bestaunen ihr sonniges Weingut, welches ganz oben in Trimmis liegt. Dabei darf ein Schwatz über Gott, die Welt und Weine natürlich nicht fehlen.*

### **Malanser Blauburgunder Spätlese AOC (Bio / Demeter)**

Familie Liesch-Hiestand, Malans, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 57.00

Wir mögen seine Frucht, seine Kraft, den schönen Abgang sowie das gute Gewissen.

*Weine, die nach dem Prinzip der Spätlese gewonnen werden, gehören der Qualitätsstufe der Prädikatsweinen an. Wie der Name verrät, werden diese Trauben später geerntet, meistens 2 Wochen nach Beginn der Haupternte. Vollreife Trauben aus den besseren Lagen ergeben so gehaltvolle und kräftige Weine.*

### **Malanser Cuvée Pinot-Malbec (Bio)**

Jürg Hartmann, Weingut Dalieba, Malans, Bündner Herrschaft  
Traubensorten: Pinot Noir (Blauburgunder) / Malbec

75 cl 61.00

Ein Cuvée aus Pinot Noir und Malbec-Trauben. Die Pinot Noir-Traube gibt die Frucht und etwas Säure, die Malbec-Traube die Fülle und Eleganz. Eine gelungene Kombination, welche dir nun einen fruchtig kräftigen Wein mit langem Abgang beschert. Ein Geheimtipp für all jene, die Schweizer Weinen gegenüber eher skeptisch eingestellt sind.

*Cuvée nennt man hierzulande einen Wein, welcher aus verschiedenen Rebsorten zusammengestellt ist. Ein harmonisches Cuvée soll die Qualität des Weines steigern, indem die verschiedenen positiven Eigenschaften unterschiedlicher Rebsorten miteinander vermählt werden.*

### **Maienfelder Blauburgunder AOC (Bio Suisse)**

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

75 cl 50.00

Wir riechen Himbeeren und Kirschen. Im Mund spüren wir feine Tannine und eine angenehme, milde Säure. Ein herrlicher Herrschäftler für Z` Mittag, Z` Vieri und leichtere Gerichte. Der Pinot Noir Classique wird im Stahltank und zusätzlich in Holzfässern ausgebaut. Einen allzu schnellen Abgang macht dieser Bündner nicht!

*Markus und Karin setzen auf eine konsequente biologische Bewirtschaftung. Sie sind Bio Suisse zertifiziert. Wir beziehen die Weine direkt und möchten den regelmässigen Austausch mit ihnen nicht missen.*

## *Maienfelder Blauburgunder Barrique AOC (Bio Suisse)*

Markus Stäger, Maienfeld, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

50 cl 48.00  
75 cl 64.00

Dieser Bündner fasziniert uns vom ersten Moment an. Zuerst mit seiner aussergewöhnlichen dunklen Farbe, danach mit seinem fruchtigen Duft in der Nase und mit seiner grossartigen Dichte und Fülle im Mund. Zu guter Letzt geniessen wir den langanhaltenden Geschmack.

*Barrique bedeutet dass der Wein eine gewisse Zeit lang im Eichenfass gelagert wurde. Er nimmt so gewisse Röstaromen (Vanille, Caramel, Kokos, aber auch Tabak) an. Oftmals bewirkt ein Barrique-Ausbau, dass die Tannine (Gerbstoffe) harmonisch im Wein eingebunden sind, was den Wein zugänglich macht.*

---

## *Fläscher Pinot Noir Reserve*

Christian Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

37.5 cl 51.00  
75 cl 81.00

Was für ein Wein! Edel-samtig, kräftig, würzig und voll mit feiner Frucht und schönen Tanninen. Der Fläscher wird 10 Monate in neuen französischen Barrique-Fässern ausgebaut und ist einer unserer Lieblings-Herrschäftler.

*Diese Reserve des Blauburgunders ist die Bündner Version eines Burgunder Premier Cru, auch was seinen Ausbau anbetrifft. Ein grosses Kompliment an Christian Hermann.*

---

## *\*Plural\* Diolinoir-Pinot Noir*

Weingut Erich Meier, Zürich  
Traubensorten: 90% Diolinoir / 10% Pinot Noir

75 cl 91.00

Weinliebhaber aufgepasst! In der Nase erwartet dich ein interessanter Duft aus Beeren, Lakritze und verschiedenen Röstaromen. Im Gaumen fühlt er sich weich an. Er schmeckt nach reifen Früchten und hat etwas Restsüsse sowie harmonische Tannine, welche deinen Gaumen kitzeln. Ein voller, runder Wein mit langem Abgang. Wahnsinnig schön – eine unserer Lieblings-Entdeckungen!

*Diolinoir ist eine relativ junge Rotweinsorte. Sie wurde gezüchtet, um den Weinbauern einen Rebstock zu bieten, der auf Schweizer Breitengraden ausreift und gleichzeitig eine konzentrierte Struktur aufweist, mit Tanninen und einer guten Farbtintensität. Spannend, nicht?*

---

## *Cuvee 1844 Cabernet Franc (BioSuisse / Delinat / Demeter)*

Weingut Lenz, Iselisberg, Thurgau  
Traubensorte: Cabernet Franc

75 cl 61.00

Der unglaublich komplexe Duft lässt erahnen, dass dieser Wein etwas Besonderes ist. Wir schmecken verschiedene spannende Aromen wie Brombeeren, Dörrfrüchten und auch etwas Mandeln und empfinden ihn als voll, elegant, würzig und fruchtig – einfach herrlich!

*Meist spielt «die Französin» Cabernet Franc eine harmonisierende Rolle als Cuvéepartnerin in grossen Bordeaux Weinen, Roland und Karin Lenz bringen sie jedoch eigenständig und äusserst charaktvoll in die Flasche! Lass dich überraschen und überzeugen!*

---

## *Cuvee 1844 M (BioSuisse / Delinat / Demeter)*

Weingut Lenz, Iselisberg, Thurgau  
Traubensorte: Pinot Noir

75 cl 91.00

«M» wie Muse, Mut, Mystik, Maîtresse und in mikroskopischer Auflage. Diese Pinot Noir-Komposition ist sehr edel und hat viel zu sagen. Wir sagen nur eins: Probier ihn, denn er ist eine wahre Freude. Hier unsere kleine Vorstellung: Wir riechen Waldbeeren, eingelegte Chriesi, Kräuter und etwas Kaffee. Im Mund schmecken wir Orange und ein wenig Haselnuss und Schokolade. Die Entfaltung der Tannine ist geschmeidig, was beweist, dass Roland den Barrique-Ausbau im Griff hat. Wahnsinnig spannend!

*Wir glauben, dass das «M» auch ein bisschen für «Mortersatsch» und «Muss probiert werden» steht!*

---

## *Castel Rotto DOC*

Tamborini Carlo, Ticino  
Traubensorte: Merlot

75 cl 71.00

In der Nase ist er unglaublich interessant, wir riechen verschiedene Gewürze und ein bisschen Kuchen (Karamell/ Gebäck). Was riechst du? Im Mund spricht er uns mit schönen Tanninen und einer guten Fülle an. Der Geschmack bleibt uns schön lange erhalten. Wir mögen unseren südlichen Landsgenossen sehr!

*Diese Merlot-Reben werden schon seit über hundert Jahren auf dem Weingut Tamborini angebaut und gelten als DIE Wiege des Tessiner Merlots. Die Vinifikation erfolgt nach Bordelaiser Tradition, mit anschliessendem Ausbau in französischen Barrique-Fässern während 18 Monaten. Das grosse und bekannte Weingut Tamborini wird von der jungen Valentina Tamborini geführt.*



## Österreich Burgenland

### *Zweigelt Unplugged Hannes Reeh*

Hannes Reh, Burgenland, Österreich  
Traubensorte: Zweigelt

75 cl 60.00

Dieser Zweigelt ist frisch, fruchtig und fröhlich. Uns schmeckt er nach Kirschen, Zwetschgen und auch ein bisschen Kakao, samtig und geschmeidig kitzelt er den Gaumen. Unkompliziert, fein und zu fast allem passend.

*Hannes Reeh bietet 3 Weintypen an. Einer davon ist die Reihe Unplugged, welche ausschliesslich sortenreine Weine sind. Unplugged ist absolut kein Schnickschnack, aber mit Gespür für den Takt der Natur gemacht.*

## Italien Valtellina, Piemonte, Toscana, Trentino, Veneto

### *Corte di Cama DOCG*

Mamete Prevostini, Sforzato di Valtellina, Lombardei  
Traubensorte: Nebbiolo

37.5 cl 44.00  
75 cl 67.00

Unser südlicher Nachbar riecht unseres Erachtens nach getrockneten Früchten. Er schmeckt nach Würze und ein kleines bisschen nach Konfi. Wir sind begeistert von seiner Schwere und dem ewig langen Abgang!

*Der Sforzato ist ein besonderer Wein, der nach einer sehr alten, traditionellen Technik hergestellt wird, bei der man die Trauben (nur die besten – also von Superior-Lagen) nach der Ernte trocknen, bzw. rosinieren lässt. Nach dem Trocknen haben die Trauben 40% ihres Gewichts verloren. Der Traubensaft ist konzentriert und hat ganz eigene Aromen entwickelt.*

---

### *Divum DOCG (Bio / Demeter)*

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo / Weingut Bianzone, Valtellina  
Traubensorte: Nebbiolo

50 cl 35.00  
75 cl 49.00

Wir spüren die typischen Nebbiolo-Eigenschaften (reichhaltige Säure und Tannine). In der Nase erinnert er uns an Grossmutter's Stube, in welcher es immer nach Gebackenem roch (geröstetes Brot und auch etwas Vanille). Ein voller, runder Wein.

*Die Familie Zanolari haben ihren Hauptsitz in Poschiavo, bewirtschaftet die Reben aber ennet der Grenze im Veltlin (Bianzone). Sie waren die ersten in der Region, die den mutigen Schritt in den biologischen Anbau gewagt haben. Heute sind sie nicht nur Bio-zertifiziert, sondern gar Biodynamisch/Demeter anerkannt und kontrolliert.*

---

### *Pratello Mille 1 (Bio)*

Azienda Agricola Pratello, Lombardei  
Traubensorte: Rebo

75 cl 60.00  
150 cl 112.00

Ein sehr typischer Rotwein für das nördliche Italien: mächtig und würzig mit feiner Säure. Wir finden für die Beschreibung Kirsche und Cassis und sogar etwas Marzipan passend. Wir spüren ihn äusserst fruchtig mit viel Extrakt, ohne dass er schwer wirkt.

*Der Mille 1 Vino Rosso ist ein Projekt der Azienda Pratello, dessen Ziel es war, einen Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Rebo herzustellen. Rebo ist eine einheimische Rebe die 1948 aus den Rebsorten Teroldego und Merlot entstanden ist.*

---

### *Teroldego Rotaliano Superiore DOC*

Endrizzi, Trentino  
Traubensorte: Teroldego

75 cl 57.00

Einer für Fauern, denn er riecht sogar etwas nach Schokolade. Auch Himbeeren, Pflaumen sowie Gewürze riechen und schmecken wir. Harmonisch, ausgewogen mit schönen Tanninen. Keine Angst, wenn sich der Flascheninhalt dem Ende zuneigt. Erstens ist der Abgang jedes Schluckes äussert lang und zweitens haben wir sicherlich noch eine weitere Flasche im Keller.

*Teroldego ist eine heimische Rebsorte im Trentino. Der Name leitet sich wahrscheinlich vom deutschen «Tiroler Gold» ab. Er gilt als der Fürst unter den Trentiner Weinen.*

## Chianti Classico DOCG

Il Molino di Grace, Toskana  
Traubensorte: Sangiovese

75 cl 60.00

Unserer Meinung nach muss ein Chianti Classico leicht zu trinken und gleichzeitig vollmundig sein. Genau so ist der Il Molino di Grace. Würzig, kräuterig und blumig in der Nase. Kirschen, Beeren sowie etwas Nuss im Mund. Einfach fein!

*Chianti und Chianti Classico*

Wird «nur» Chianti ausgewiesen, ist die Rede von der grossen Fläche, welche sich über fast die Hälfte der Toskana erstreckt. Chianti Classico hingegen dürfen sich nur Weine aus dem Kerngebiet der Chianti-Zone, mehr oder weniger zwischen den Städten Florenz und Siena, nennen. Zudem hat der Chianti Classico erheblich strengere Qualitätsrichtlinien als der Chianti zu erfüllen. Beispielsweise muss er mindestens 80% Sangiovese-Anteil besitzen.

---

## Insoglio del cinghiale IGT

Tenuta di Biserno, Toskana  
Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot

37.5 cl 31.00  
75 cl 56.00  
150 cl 101.00

Der «Wildschweinchen-Wein» ist trendig geworden. «Ring» lässt er sich trinken. Er ist kräftig ohne schwer zu wirken, schmeckt nach Cassis, Pfeffer und Holz. Ein geschmeidiger Wein, welcher zur geselligen, unkomplizierten Runde passt.

*Insoglio di Cinghiale heisst übersetzt «Wildschweinsuhle». Er passt sicherlich äusserst gut zu Wildschwein-Gerichten. Oder hat er diesen Namen etwa erhalten, weil man sich einfach ein bisschen in diesem Wein «suhlen» möchte?*

---

## Sassicaia – 2014

Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

75 cl 222.00

Es ist nicht so, dass wir jeden Tag einen Sassicaia probieren. Doch ab und an soll man sich was gönnen. Und dies tut man ganz gewiss mit diesem Wein. Der Super-Toskaner riecht unserer Meinung nach würzig nach Thymian, fruchtig nach Cassis aber auch etwas nach Leder und Teer. Im Mund fühlt er sich unglaublich gut an. Tannine und Frische sind wunderbar ausbalanciert und harmonisch. Hinzu kommt natürlich ein äusserst langer Abgang. Wir finden ihn super und fühlen uns dementsprechend super.

*Sassicaia – zu Deutsch «Ort der vielen Steine» – bekam seinen Namen durch die Kieselböden, welche denen der Bordeaux-Region ähnlich sind. Der Super-Toskaner ist «Italiens Antwort auf Bordeaux» und seit Jahrzehnten der teuerste Tafelwein Italiens. Die Tenuta San Guido ist bis heute das einzige Weingut in Italien mit eigener DOC.*

---

## Barolo DOCG

Cantine Rocche Costamagna, Piemonte  
Traubensorte: Nebbiolo

37.5 cl 50.00  
75 cl 94.00

Eine Wucht! Ein Muss für Geniesser! Unsere Nase wird überschwemmt von unzähligen Aromen von Gewürzen, verschiedenen Früchten bis hin zu feinen Kaffee- und Holznoten. Im Mund wuchtig, schwer und mit starken, schön integrierten Tanninen. Für uns der perfekte Begleiter zum Bio-Lamm mit dem geschmacksintensiven Jus.

*«König der Weine und Wein der Könige»*

*So wird dieser wahrliche Kult-Charakter des Italiens bezeichnet. Denn der Barolo muss 38 Monate, davon 18 Monate im Holzfass, reifen.*

---

## Barbera d`Alba DOC Superiore

Rocche delle Rocche, Rocche Costamagna, Piemonte  
Traubensorte: Barbera

75 cl 61.00

Dieser Barbera überzeugt uns! Wir finden ihn in der Nase sehr spannend und intensiv. Er riecht nach Kirsche und Schokolade. Im Mund ist er kräftig, saftig und sehr angenehm.

*DOC und DOCG?*

*Nun bist du schon mehrmals über die Bezeichnung DOC und DOCG gestolpert. DOC und DOCG sind Herkunftsbezeichnungen für Weine aus Italien. DOC ist die Abkürzung für «Denominazione di origine controllata» (dt. «kontrollierte Ursprungsbezeichnung»). DOCG steht für «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (dt. «kontrollierter und garantierter Ursprung»). Es ist die Steigerung von DOC und stellt somit die höchste italienische Güteklasse dar.*

## *Ripasso della Valpolicella DOC*

Casa da Lupo by Paladin, Veneto  
Traubensorten: Rondinella, Molinara, Corvina

75 cl 53.00

Wir riechen Heu und getrocknete Früchte, was sofort ein sommerliches Gefühl versprüht. Im Mund fühlt er sich fruchtig an, wir schmecken Heidelbeere, aber auch ein klein bisschen Kakao mit wilden Tanninen. Uns gefallen zudem die leichten Röstaromen.

*Ripasso – der kleine Bruder des Amarone.*

*Dem fertig vergorenen Wein wird Trester aus der Amarone-Produktion zugesetzt. Wie der Name schon sagt, findet beim Ripasso ein erneuter Durchgang, eine Art Wiederverwendung, statt. Da der Trester noch immer Restzucker enthält, erfolgt eine 2. Gärung, der den Wein mit Farbe, Geschmack und Alkohol bereichert. Der Ripasso nimmt so zwar den Geschmack des Amarone an, aber auf eine leichtere, weniger ausgeprägte Art und Weise. Er wird somit auch zum preiswerteren Wein.*

---

## *Amarone della Valpolicella DOC*

Pagus Bisano, Veneto  
Traubensorten: Rondinella, Corvinone, Corvina

75 cl 87.00

Ein komplexer und gehaltvoller Wein! Wir schmecken Kirsche, Pflaume und auch etwas Erdbeer-Konfi, aber auch viele Gewürze und Kräuter. Er fühlt sich schwer, kräftig und schon fast cremig an mit einem süßlichen Nachgeschmack.

*Amarone – der Besondere.*

*Beim Amarone werden die Trauben erst zwei bis fünf Monate auf Holzgittern oder Strohmatten luftgetrocknet. Eine zeitintensive und aufwendige Methode. Dabei verlieren sie viel Gewicht, zurück bleiben praktisch Rosinen. Die Ausbeute reduziert sich dramatisch. Nach dem Gären und Keltern muss der Amarone auch noch mindestens zwei Jahre im Fass lagern, bevor er abgefüllt werden darf.*

## *Spanien & Portugal*

### *Rioja DOC – La Vendimia*

Palacios, Remondo, Rioja, Spanien  
Traubensorten: Tempranillo, Graniano, Garnacha

75 cl 52.00

Dieser Rioja fühlt sich frisch, jugendlich und lebendig an. Wir riechen Kirschen und Pfirsich aber auch Pfeffer und etwas Muskat. Ein spannendes Wechselspiel zwischen Frucht und Würze. Unkompliziert und erfrischend. Uns gefällt er.

---

### *Quinta de La Rosa - Douro DOC*

Quito da Rosa, Douro, Pinhao, Portugal  
Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão,

75 cl 60.00

Ein intensiver Wein mit viel Frucht. Wir riechen eine Blumenwiese inklusive Flieder. Im Geschmack wirkt er mehr fruchtig als würzig. Wir schmecken vor allem Cassis und auch Pflaume. Er füllt den Mund aus und trinkt sich sehr gut.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

**Hotel Morteratsch – 7504 Pontresina**  
+41 81 842 63 13 – [mail@morteratsch.ch](mailto:mail@morteratsch.ch)