



**MENU**  
**RESTAURANT**  
**WARTENSTEIN**

## APERITIF

			CHF
APEROL	4 CL	11°	6
APPENZELLER	4 CL	29°	6
CYNAR	4 CL	16.5°	6
CAMPARI	4 CL	21°	6
MARTINI BIANCO, ROSSO	4 CL	15°	6
PASTIS	4 CL	40°	6
RAMAZOTTI	4 CL	30°	6
SAMBUCA	4 CL	40°	6
MINERAL ZUSATZ			2

## MINERAL

ALLEGRA	3.3 DL		5
	7.7 DL		9
PASSUGGER	3.3 DL		5
	7.7 DL		9
COCA COLA, COCO COLA ZERO	3.3 DL		5
SCHWEPPES	2 DL		5
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale			
GAZOSA Limone, Himbeere	3.3 DL		5
FUSE TEA LEMON	3.3 DL		5
APFELSCHORLE	3.3 DL		5
RIVELLA ROT	3.3 DL		5
ORANGINA	2.5 DL		5
ORANGENSAFT, TOMATENSAFT	3 DL		5
SIRUP Himbeere, Holunder, Cassis	3 DL		3
SAN BITTER	1 DL		5

## BIER

SCHÜTZENGARTEN LAGER OFFEN	2 DL	4.8°	4
	3 DL	4.8°	5
	5 DL	4.8°	7
SCHÜTZENGARTEN KLOSTERBRÄU	3.3 DL	5.2°	6
SCHÜTZENGARTEN WEISSER ENGEL	5 DL	5.3°	7
SCHÜTZENGARTEN ALKOHOLFREI	3.3 DL		5

## **ESSEN**

Unser Menü ist aufgebaut in verschiedene kleine Gerichte. Serviert werden diese in der Mitte des Tisches, so dass sich jeder nach Belieben daran bedienen kann. Gerne dürfen Sie unser Angebot nach Lust & Laune miteinander kombinieren. Wir empfehlen für den normalen Hunger 3 bis 4 Gerichte pro Person.

### **VORSPEISEN**

<b>ZUM EINSTIEG</b>	<b>CHF</b>
<b>TAGESSUPPE</b>	<b>6</b>
<b>CAPONATA MIT GEBRATENEM MANCHEGO</b>	<b>11</b>
<b>WARMER TOMME MIT PREISELBEEREN</b>	<b>14</b>
<b>KNUSPERGEMÜSE &amp; HONIG</b>	<b>10</b>
<b>GEBACKENES MARKBEIN MIT SPECKWÜRFELN</b>	<b>14</b>

	<b>CHF</b>
<b>CHICORÉE-SALAT</b>	<b>15</b>
Mit gerösteten Haselnüssen, Granatapfel und hausgeräucherter Entenbrust	
<b>KALBSCARPACCIO</b>	<b>18</b>
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b>	<b>15</b>
Mit Vättner Honig-Pommerysenf Dip	
<b>FENCHEL-APFEL SALAT</b>	<b>13</b>
Mit Grapefruit-Dressing	
<b>RINDSTATAR</b>	<b>18</b>
Mit Wachtelei	
<b>MARINIERTER PORTULAK</b>	<b>16</b>
Mit Pralinen vom Alpschweinbauch	
<b>ZWISCHENGERICHTE</b>	
<b>RISOTTO</b>	<b>13</b>
<b>KÜRBISRAVIOLI</b>	<b>17</b>
Auf süss-saurem Hokkaidokürbis an Randensauce	
<b>MUSCHELN</b>	<b>16</b>
<b>SCHWARZE NUDELN „AGLIO E OLIO“</b>	<b>19</b>
Mit gebratenen Gambas	

## HAUPTGÄNGE

<b>GESCHMORTE OCHSENBACKE</b>	<b>22</b>
Mit Kartoffelschnee	
<b>LAMMKOTELETTS</b>	<b>26</b>
Auf Bohnen-Tomatengemüse	
<b>KANINCHENFILET IM ROHSCHINKEN-MANTEL</b>	<b>25</b>
Auf Steinpilz-Risotto	
<b>HALBES MISTKRATZERLI</b>	<b>24</b>
Mit getrüffeltem roten Mangold	
<b>ENTENBRUST AN GRAND MARNIER JUS</b>	<b>28</b>
Mit Orangenfilets und Portwein-Risotto	
<b>GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL</b>	<b>18</b>
Mit Portulak-Quark an warmen Kirschtomaten	
<b>EINE BEILAGE INKLUSIV:</b>	
Tages-Risotto, Rosmarinkartoffel, Pommes Allumettes, Bohnen-Tomatengemüse, Süß-saurem Hokkaido, roter Mangold	
<b>ZUSÄTZLICHE BEILAGE</b>	<b>4</b>

## DESSERT

	CHF
KÄSETELLER	14
SCHOGGIBROWNIE MIT ZIMTGLACÉ UND KARAMELL-ÄPFEL	9
ORANGENPARFAIT MIT ORANGENFILETS	9
TAGESDESSERT	9
GLACÉSORTEN PRO KUGEL	3.5
<b>GLACE:</b> Joghurt, Pistazie, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Kaffee, Erdbeere	
<b>SORBET:</b> Himbeere, Rhabarber, Zitrone, Zwetschge	
MIT RAHM	1

## SCHAUMWEIN

	75 CL	CHF
<b>PROSECCO RISERVA BRUT</b> Nani Rizzi, Veneto		48
<b>CRU PERDU BRUT FRANCIACORTA BRUT</b> Castello Bonomi, Lombardei		76
<b>LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT</b> Louis Roederer, Champagne		114

## ROSÉ

<b>CUVÉE PRESTIGE ROSÉ 2017</b> Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle Domaine des Féraud, Provence		48
<b>BLANC DE NOIR 2014</b> Weingut Schnell, Maienfeld		50

## WEISSWEINE

### SCHWEIZ

<b>PORTASER MÜLLER-THURGAU 2017</b> Weinbau Burghof, Pfäfers		48
<b>PINOT GRIS 2017</b> Weingut Fromm, Malans		64
<b>LAUBER PINOT BLANC 2017</b> Weingut Lauber, Malans		54
<b>WEISSBURGUNDER 2016</b> Weinbau zur Krone, Malans	70 CL	54

<b>SAUVIGNON BLANC 2017</b>	<b>86</b>
Weingut Eichholz, Jenins	
<b>RIESLING-SILVANER „SCHIEFER“ 2017</b>	<b>64</b>
Weingut zur Sonne, Jenins	
<b>RIESLING-SILVANER 2017</b>	<b>52</b>
Weingut Hermann, Fläsch	
<b>CHARDONNAY 2016/2017</b>	<b>64</b>
Weingut im Polnisch, Fläsch	
<b>PINOT GRIS 2017</b>	<b>60</b>
Stäger Weine, Maienfeld	
<b>ST. SAPHORIN ROCHE RONDE 2016/2017</b>	<b>54</b>
Jean-Pierre Testuz, Waadt	
<b>JOHANNISBERG 2016/2017</b>	<b>50</b>
Albert Mathier, Wallis	
<b><u>ÖSTERREICH</u></b>	
<b>GRÜNER VELTLINER HASEL 2017</b>	<b>50</b>
Birgit Eichinger, Kamptal	
<b>SAUVIGNON BLANC FRIENDS 2017</b>	<b>50</b>
<b>WEISSBURGUNDER 2016</b>	<b>58</b>
Ewald Zwegg, Südsteiermark	
<b><u>DEUTSCHLAND</u></b>	
<b>RIESLING PARADIESGARTEN 2016</b>	<b>54</b>
Von Winning, Pfalz	
<b>RIESLING FELSENFEST 2015</b>	<b>54</b>
Daniel Vollenweider, Mosel	



## FRANKREICH

**SAUVIGNON BLANC 2016** 52

Domaine Daulny, Loire

**CHABLIS 2015** 56

Chardonnay

William Fèvre, Chablis

**BOURGOGNE BLANC 2010** 66

Chardonnay

Marc Morey, Côte de Nuits

## SPANIEN

**LA ALMENDRA VERDEJO 2017** 52

Val de Vid, Rueda

**CHARDONNAY 2016** 58

Pago de Cirsus, Navarra

## ITALIEN

**ETNA BIANCO 2017** 58

Carricante

Tenuta delle Terre Nere, Sizilien

## ROTWEIN

	75 CL	CHF
<b>PORTASER PINOT NOIR AUSLESE 2015</b> Weinbau Burghof, Pfäfers		58
<b>PINOT NOIR 2016</b> Pilgrim 2016 88 Möhr-Niggli, Maienfeld		56
<b>PINOT NOIR 2017</b> Pinot Noir Barrique 2016 74 Stäger Wein, Maienfeld		56
<b>PINOT NOIR 2012</b> Weingut Schnell, Maienfeld		52
<b>PINOT NOIR 2017</b> Trocla Nera 2016 74 Weingut zur Sonne, Jenins		58
<b>PINOT NOIR 2016</b> Weingut Eichholz, Jenins		72
<b>PINOT NOIR CLASSIC 2016/2017</b>		54
<b>TERRA NOIR 2016</b> Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, Acolon Weingut Hermann, Fläsch		74
<b>PINOT NOIR 2017</b> Weingut im Polnisch, Fläsch		54
<b>PINOT NOIR 2014</b> Weinbau zur Krone, Malans		54
<b>BLAUBURGUNDER OTTOBERG 2016</b> Michael Broger, Thurgau		70

**TERRA MATER EPESES ROUGE 2016** 54  
Pinot Noir, Gamay  
Jean-Pierre Testuz, Waadt

**HUMAGNE ROUGE 2016** 68  
Albert Mathier, Wallis

**BIASCA PREMIUM 2015** 62  
Merlot  
Gialdi Vini, Tessin

### ÖSTERREICH

**BLAUFRÄNKISCH 2015** 56  
J. Heinrich, Mittelburgenland

**SAMT & SEIDE 2015** 58  
Blaufränkisch  
Dohrli Muhr, Carnuntum

### DEUTSCHLAND

**SPÄTBURGUNDER ALTE REBE 2015** 86  
Weingut Bernhard Huber, Baden

### FRANKREICH

**NOTRE TERRE 2015** 58  
Grenache, Syrah, Carignan  
Mas Amiel, Roussillon

**BOUQUET DES GARRIGUES 2016** 54  
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE TRADITION 2016** 96  
Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Le Clos du Caillou, Rhône

## SPANIEN

	75 CL	CHF
<b>CUVÉE ESPECIAL 2014</b>		60
Tempranillo, Merlot, Syrah		
Pago de Cirsus, Navarra		
<b>RAZZMATAZZ 2014</b>		82
Garnacha, Cariñena, Syrah		
Razzmatazz, Priorat		

## ITALIEN

<b>ETNA ROSSO 2016</b>		54
Nerello Mascalese		
Tenuta delle Terre Nere, Sizilien		
<b>BAROLO LA TARTUFAIA 2012</b>		88
Nebbiolo		
Cantina Giulia Negri, Piemont		
<b>BARBERA D'ALBA 2016</b>		54
<b>BAROLO 2013/2014</b>		84
Trediberri, Piemont		
<b>RIPASSO 2015</b>		56
Corvina, Molinara, Rondinella		
Degani, Venezien		
<b>VERRUZZO 2013</b>		54
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
<b>TERRA DI MONTEVERRO 2012/2013</b>		92
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		
Monteverro, Toskana		

## SÜSSWEIN

	37 CL	CHF
<b>«LA SARA» 2016</b>		<b>82</b>
Scheurebe		
Weingut Davaz, Fläsch		
<b>RIESLING SPÄTLESE 2016</b>		<b>62</b>
Daniel Vollenweider, Mosel		
<b>MOSCATO D'ASTI 2017</b>		<b>54</b>
Gianni Doglia, Piemont		

## PORTWEIN

<b>PINOT SPIRITO</b>		<b>68</b>
Weingut zur Sonne, Jenins		
<b>GRAHAM'S PORT 20 YEARS</b>		<b>128</b>
Graham's, Portugal		
<b>SANDEMAN'S TAWNY</b>		<b>58</b>
Sandeman's, Portugal		

