



# Weinkarte







## Offenweine

<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i> _____	<i>Glas</i> _____	19.–
<i>Prosecco Bisol Crede, Brut DOCG</i> _____	<i>Glas</i> _____	9.–
<i>Spumante di Valdobbiadene, Azienda Bisol</i>		
<i>Trutz-Hauswein Weiss</i> _____	<i>Glas</i> _____	8.50
<i>Trutz-Hauswein Rosé</i> _____	<i>Glas</i> _____	7.50
<i>Trutz-Hauswein Rot</i> _____	<i>Glas</i> _____	8.–

## Prosecco & Champagner

<i>Prosecco Bisol Crede, Brut DOCG</i> _____	<i>75cl</i> _____	59.–
<i>Spumante di Valdobbiadene, Azienda Bisol</i>		
<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i> _____	<i>37cl</i> _____	64.–
<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i> _____	<i>75cl</i> _____	115.–
<i>Bollinger Rosé, Brut</i> _____	<i>75cl</i> _____	125.–
<i>Moët &amp; Chandon, Brut Impérial</i> _____	<i>37cl</i> _____	82.–
<i>Moët &amp; Chandon, Brut Impérial</i> _____	<i>75cl</i> _____	124.–
<i>Moët &amp; Chandon, Brut millésimé 2008</i> _____	<i>75cl</i> _____	183.–

# Weissweine

<i>Aigle ,Les Murailles' AOC 2018</i> _____	35cl _____	33.–
<i>Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz</i>		
<i>Aigle ,Les Murailles' AOC 2018</i> _____	70cl _____	54.–
<i>Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz</i>		
<i>Aigle ,Les Murailles' AOC 2016</i> _____	140cl _____	133.–
<i>Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz</i>		
<i>St-Saphorin ,Roche aux Vignes' AOC 2018</i> _____	70cl _____	49.–
<i>Bernard Bovy, Chexbres, Lavaux, Schweiz</i>		
<i>Malanser Pinot Gris AOC 2018</i> _____	75cl _____	73.–
<i>Familie Liesch, Malans, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Malanser Riesling - Sylvaner AOC 2018</i> _____	75cl _____	52.–
<i>Georg Fromm, Malans, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Chardonnay AOC 2016</i> _____	75cl _____	83.–
<i>Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Zizerser Chardonnay AOC 2017</i> _____	75cl _____	73.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Bianco Rovere DOC 2018</i> _____	75cl _____	82.–
<i>Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz</i>		
<i>Pouilly-Fumé a.c. ,Villa Paulus' 2017</i> _____	75cl _____	61.–
<i>Domaine Masson-Blondelet, Bourgogne, Frankreich</i>		
<i>Mâcon-Verzé a.c. 2017</i> _____	75cl _____	75.–
<i>Domaine Leflaive, Bourgogne, Frankreich</i>		
<i>Lugana ,I Frati' DOC 2018</i> _____	75cl _____	59.–
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien</i>		
<i>Sauvignon Winkl DOC 2018</i> _____	75cl _____	64.–
<i>Cantina Terlan, Südtirol, Italien</i>		
<i>Terre di Tufi IGT 2017</i> _____	75cl _____	64.–
<i>Teruzzi &amp; Puthod, Toscana, Italien</i>		



*Cervaro della Sala IGT 2017* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 117.–  
*Marchese Antinori, Umbrien, Italien*

*Sauvignon Blanc ,Klassik' 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 53.–  
*Weingut Neumeister, Straden, Österreich*

*Grüner Veltliner ,Kamptaler Terrassen' 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 58.–  
*Weingut Bründlmayer, Langenloise, Österreich*

## **Roséwein**

*Rosato il Mimo DOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 45.–  
*Antichi Vigneti di Cantalupo, Piemonte, Italien*

## **Rotweine**

*Mayenfelder Blauburgunder AOC 2017* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 72.–  
*Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden, Schweiz*

*Pinot Noir ,Monolith' AOC 2017* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 119.–  
*Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins, Graubünden, Schweiz*

*Malanser Pinot Noir Village AOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 72.–  
*Georg Fromm, Malans (biologisch), Graubünden, Schweiz*

*Pinot Noir de Sierre AOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 50.–  
*Bernhard Rouvinez & Fils, Sierre, Wallis, Schweiz*

*Châteauneuf-du-Pape a.c. ,Vieux Télégraphe' 2013* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 119.–  
*Henri Brunier, Bédarrides, Côtes-du Rhône, Frankreich*

*Château Peyreau 2016* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 65.–  
*Grand cru classé, St. Émilion, Frankreich*

*Pago de ,Carraovejas Crianza' 2017* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 90.–  
*Pago de Carraovejas, Ribera del Duero, Spanien*

<b>Bricco dell'Uccellone 2016</b>	75cl	121.–
<i>Barbera d'Asti DOCG, Braida di Giacomo Bologna, Piemonte, Italien</i>		
<b>Sito Moresco IGT 2016</b>	75cl	120.–
<i>Angelo Gaja, Piemonte, Italien</i>		
<b>Barolo Vigna San Stefano DOCG 2009</b>	75cl	213.–
<i>Podere Rocche dei Manzoni, Piemonte, Italien</i>		
<b>Guidalberto Toscana IGT 2016</b>	75cl	99.–
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana, Italien</i>		
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2013</b>	75cl	134.–
<i>Poggio Antico, Toskana, Italien</i>		
<b>Tignanello IGT 2016</b>	75cl	210.–
<i>Marchese Antinori, Toskana, Italien</i>		
<b>Sassicaia DOC 2012</b>	75cl	388.–
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri, Toskana, Italien</i>		
<b>Bruno di Rocca IGT 2010</b>	75cl	135.–
<i>Vecchie Terre di Montefili, Toskana, Italien</i>		
<b>Monte Coronato IGT 2016</b>	75cl	82.–
<i>Tenuto Campo di Sasso, Toskana, Italien</i>		
<b>Il Pino di Biserno 2017</b>	75cl	108.–
<i>Tenuta di Biserno, Toskana, Italien</i>		
<b>Il Pino di Biserno 2016</b>	150cl	271.–
<i>Tenuta di Biserno, Toskana, Italien</i>		
<b>Rocca Rubia Riserva 2016</b>	75cl	64.–
<i>Carignano des Sulcis Riserva DOC, Santadi, Sardinien, Italien</i>		
<b>Marchese di Villamarina 2013</b>	75cl	107.–
<i>Allghero DOC, Sella &amp; Mosca, Sardinien, Italien</i>		



## *Exclusive Use*

*Das Restaurant kann für private Veranstaltungen am Abend für 40 bis 140 Personen reserviert werden.*

*The restaurant can be reserved for private events in the evening for 40 to 140 people.*

*Il ristorante Trutz può essere prenotato in esclusiva per eventi privati da 40 a 140 persone.*

*Le restaurant peut être réservé pour des événements privés le soir pour 40 à 140 personnes.*

***get in touch with us:***

*Hotel Suvretta House  
Via Chasellas 1  
CH - 7500 St. Moritz / Switzerland  
Tel +41 (0) 818 36 36 36  
info@suvrettahouse.ch*

