



# 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>Franciacorta, Brut DOCG</i> _____	<i>75cl</i> _____	69.–
<i>Spumante di Lombardia, Plozza</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



Restaurant  
**Trutz**

### Demi

*Aigle ,Les Murailles' AOC 2018* \_\_\_\_\_ 35cl \_\_\_\_\_ 33.–  
*Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz*

*Sancerre a.c. 2017* \_\_\_\_\_ 37,5cl \_\_\_\_\_ 34.–  
*Domaine de Sarry, Loire, Frankreich*

### Bouteille

*Malanser Riesling - Sylvaner AOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 52.–  
*Georg Fromm, Malans, Graubünden, Schweiz*

*Malanser Pinot Gris AOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 73.–  
*Familie Liesch, Malans, Graubünden, Schweiz*

*Chardonnay AOC 2016* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 83.–  
*Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins, Graubünden, Schweiz*

*Zizerser Chardonnay AOC 2017* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 73.–  
*Weingut Manfred Meier, Zizers, Graubünden, Schweiz*

*Bianco Rovere DOC 2018* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 82.–  
*Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz*

*Chiar di Luna 2019* \_\_\_\_\_ 75cl \_\_\_\_\_ 47.–  
*Bianco di Merlot Ticino DOC, Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz*

*St-Saphorin ,Roche aux Vignes' AOC 2018* \_\_\_\_\_ 70cl \_\_\_\_\_ 49.–  
*Bernard Bovy, Chexbres, Lavaux, Schweiz*

*Aigle ,Les Murailles' AOC 2018* \_\_\_\_\_ 70cl \_\_\_\_\_ 54.–  
*Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz*

<b>Sancerre a.c 2017</b> _____	75cl _____	63.–
<i>Domaine de Sarry, Loire, Frankreich</i>		
<b>Pouilly-Fumé a.c. ‚Villa Paulus‘ 2017</b> _____	75cl _____	61.–
<i>Domaine Masson-Blondelet, Bourgogne, Frankreich</i>		
<b>Mâcon-Verzé a.c. 2017</b> _____	75cl _____	75.–
<i>Domaine Leflaive, Bourgogne, Frankreich</i>		
<b>Roero Arneis RECIT DOCG 2019</b> _____	75cl _____	63.–
<i>Monchiero Carbone, Piemonte, Italien</i>		
<b>Lugana ‚I Frati‘ DOC 2018</b> _____	75cl _____	59.–
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien</i>		
<b>Sauvignon Winkl DOC 2018</b> _____	75cl _____	64.–
<i>Cantina Terlan, Südtirol, Italien</i>		
<b>Cervaro della Sala IGT 2017</b> _____	75cl _____	117.–
<i>Marchese Antinori, Umbrien, Italien</i>		
<b>Sauvignon Blanc ‚Klassik‘ 2018</b> _____	75cl _____	53.–
<i>Weingut Neumeister, Straden, Österreich</i>		
<b>Grüner Veltliner ‚Kamptaler Terrassen‘ 2018</b> _____	75cl _____	58.–
<i>Weingut Bründlmayer, Langenlois, Österreich</i>		

## **Magnum**

<b>Aigle ‚Les Murailles‘ AOC 2018</b> _____	140cl _____	133.–
<i>Henri Badoux, Aigle, Chablais, Schweiz</i>		

## **Roséweine**

<b>Château de Selle AOC 2018</b> _____	75cl _____	93.–
<i>Domaine Ott, Côtes des Provence, Frankreich</i>		
<b>Rosato il Mimo DOC 2019</b> _____	75cl _____	45.–
<i>Antichi Vigneti di Cantalupo, Piemonte, Italien</i>		



## Rotweine

Restaurant  
**Trutz**

### Demi

<i>Châteauneuf-du-Pape a.c. ‚Vieux Télégraphe‘ 2014</i>	37.5cl	75.–
<i>Henri Brunier, Bédarrides, Côtes-du-Rhône, Frankreich</i>		
<i>Château Poujeaux 2012</i>	37.5cl	59.–
<i>Cru bourgeois exceptionnel, Moulis, Bordeaux, Frankreich</i>		
<i>Château Batailley 2014</i>	37.5cl	73.–
<i>5ème grand cru classé, Pauillac, Bordeaux, Frankreich</i>		
<i>Amarone Valpolicella Classico DOCG 2015</i>	37.5cl	73.–
<i>Tommasi Viticoltori, Veneto, Italien</i>		
<i>Castello di Ama 2017</i>	37.5cl	57.–
<i>Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien</i>		

### Bouteille

<i>Pinot Noir AOC 2017</i>	75cl	218.–
<i>Daniel &amp; Martha Gantenbein, Fläsch, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Mayenfelder Blauburgunder AOC 2017</i>	75cl	72.–
<i>Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Malanser Pinot Noir Village AOC 2019</i>	75cl	72.–
<i>Georg Fromm, Malans (biologisch), Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Pinot Noir ‚Monolith‘ AOC 2017</i>	75cl	119.–
<i>Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins, Graubünden, Schweiz</i>		
<i>Pinot Noir de Sierre AOC 2018</i>	75cl	50.–
<i>Bernhard Rouvinez &amp; Fils, Sierre, Wallis, Schweiz</i>		
<i>Fustoquattro 2017</i>	75cl	63.–
<i>Merlot del Ticino DOC, Daniel Huber, Monteggio, Tessin, Schweiz</i>		

<b>Châteauneuf-du-Pape a.c. ‚Vieux Télégraphe‘ 2013</b>	75cl	119.–
<i>Henri Brunier, Bédarrides, Côtes-du-Rhône, Frankreich</i>		
<b>Château Poujeaux 2012</b>	75cl	88.–
<i>Cru bourgeois exceptionnel, Moulis, Bordeaux, Frankreich</i>		
<b>Château Chasse-Spleen 2014</b>	75cl	120.–
<i>Cru bourgeois exceptionnel, Moulis, Bordeaux, Frankreich</i>		
<b>Château Batailley 2012</b>	75cl	128.–
<i>5ème grand cru classé, Pauillac, Bordeaux, Frankreich</i>		
<b>Château Peyreau 2016</b>	75cl	65.–
<i>Grand cru classé, St. Émilion, Frankreich</i>		
<b>Sforzato Corte di Cama DOCG 2016</b>	75cl	95.–
<i>Mamete Prevostini, Lombardia, Italien</i>		
<b>Amarone Valpolicella Classico DOCG 2015</b>	75cl	115.–
<i>Tommasi Viticoltori, Veneto, Italien</i>		
<b>Bricco dell’Uccellone 2016</b>	75cl	121.–
<i>Barbera d’Asti DOCG, Braida di Giacomo Bologna, Piemonte, Italien</i>		
<b>Castello di Ama 2017</b>	75cl	83.–
<i>Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien</i>		
<b>Tignanello IGT 2016</b>	75cl	210.–
<i>Marchese Antinori, Toscana, Italien</i>		
<b>Insoglio del Cinghiale IGT 2018</b>	75cl	75.–
<i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italien</i>		
<b>Il Pino di Biserno 2017</b>	75cl	108.–
<i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italien</i>		
<b>Sassicaia DOC 2012</b>	75cl	388.–
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana, Italien</i>		
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2013</b>	75cl	134.–
<i>Poggio Antico, Toscana, Italien</i>		



<b>Flaccianello della Pieve 2016</b> _____ 75cl _____	136.–
<i>Colli Toscana Centrale IGT, Azienda Fontodi, Toscana, Italien</i>	
<b>Guidalberto Toscana IGT 2016</b> _____ 75cl _____	99.–
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana, Italien</i>	
<b>Monte Coronato IGT 2016</b> _____ 75cl _____	82.–
<i>Tenuto Campo di Sasso, Toscana, Italien</i>	
<b>Mille e una Notte 2015</b> _____ 75cl _____	125.–
<i>DOC Contessa Entellina, Tenuta di Donnafugata, Sizilien, Italien</i>	
<b>Marchese di Villamarina 2013</b> _____ 75cl _____	107.–
<i>Allghero DOC, Sella &amp; Mosca, Sardinien, Italien</i>	
<b>Rocca Rubia Riserva 2016</b> _____ 75cl _____	64.–
<i>Carignano des Sulcis Riserva DOC, Santadi, Sardinien, Italien</i>	
<b>Pago de ‚Carraovejas Crianza‘ 2017</b> _____ 75cl _____	90.–
<i>Pago de Carraovejas, Ribera del Duero, Spanien</i>	
<b>Roda I Reserva DOC 2013</b> _____ 75cl _____	133.–
<i>Bodegas Roda, Rioja, Spanien</i>	

## **Magnum**

<b>Mayenfelder Blauburgunder AOC 2017</b> _____ 150cl _____	131.–
<i>Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden, Schweiz</i>	
<b>Château Poujeaux 2012</b> _____ 150cl _____	231.–
<i>Cru bourgeois exceptionnel, Moulis, Bordeaux, Frankreich</i>	
<b>Il Pino di Biserno 2017</b> _____ 150cl _____	271.–
<i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italien</i>	
<b>Rocca Rubia Riserva 2015</b> _____ 150cl _____	153.–
<i>Carignano des Sulcis Riserva DOC, Santadi, 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*

