

GRÜAZI!

Herzlich Willkommen

im Alten Torkel – Huus vum Bündner Wii

Mit süffigen Tropfen, Raritäten und Überraschungen im Glas, soll sich jeder Weinliebhaber bei uns im »Huus vum Bündner Wii« wie im Schlaraffenland fühlen. Deswegen sind wir viel unterwegs, in den Torkeln der Region, verkosten und sprechen mit Winzern. Wir ergänzen stetig unser Sortiment, um Ihnen neue und spannende Weine Graubündes präsentieren zu können.

Auch in der Küche suchen wir nach den besten Produkten, wenn möglich frisch aus dem Garten und von heimischen Bauern. Unser Küchenchef David Esser kreiert Ihnen daraus die besten Kombinationen zu unseren Weinen – denn das Ziel des Alten Torkel-Teams ist es, dass sie sich wohl fühlen und eine gute Zeit bei uns verbringen!

In diesem Sinne: Viva! Und auf Ihr Wohl!

Julia und Oliver Friedrich
mit Team

APÉRO



1 dl

Bündner Brüt *Von Salis, Maienfeld / 9*

Rosé de Provincia Raetia *Paul Komminoth, Maienfeld / 9.50*

Blauburgunder *Hanspeter Kunz, Fläsch / 5*

... vereinen sich erstklassig mit

Die schnelle Apéro Kiste zum selbst schneiden

Jeninser Alpkäse von Astrid & Andreas Obrecht

Geräucherte Schaf Salsiz von Myriam & Johannes Lampert

Gepickeltes Gemüse

Starker Bündner der Bäckerei Signer

/29

Die gluschtige Apéro Kiste ab 2 Personen

Bündner Fleisch / Speck / Rohschinken / Salsiz

von Pepino Lozza

AT Fladen / Rosmarin

Gerstensuppe

Starker Bündner der Bäckerei Signer

/25 pro Person

FEINES

in Glas und Teller

leicht frisch beschwingt



1 dl

Riesling Silvaner 2020 *Ralf Komminoth, Maienfeld / 6*

Blanc de Noir 2020 *Myriam & Johannes Lampert, Jenins / 8*

Sauvignon Blanc 2020 *Luzi Jenny, Jenins / 12*

... schmiegen sich hervorragend an

Vorspeisen

Bündner Gerstensuppe

Nana`s Rezept / 9.50_16

Bio Rindstatar

Tomate / Focaccia / 24_39

Focaccia zusätzlich + 2 CHF pro Stück

vollmundig körperreich geschmeidig



1 dl

Freisamer «Vogelherd» 2018 *Anjan Boner, Malans / 12*

Completer 2018 *Cottinelli Weinbau, Malans / 16*

Chardonnay 2018 *Von Tschärner, Reichenau / 29*

... verschmelzen meisterhaft mit

Bärlauchravioli

Cherrytomaten / Rucola / 16_28

Tagliarini

Crevetten / Hummerschaum / 19_39

frisch elegant edel



1 dl

Pinot Noir 2019 *Hansruedi & Patrick Adank, Fläsch / 8.50*

Pinot Noir Completerhalde 2018 *Andrin Schifferli, Malans / 13*

Pinot Noir Monolith 2010 late release *Weingut Obrecht, Jenins / 35*

... harmonieren ideal mit

Hauptgänge

Ghactes

von Reto Ruof / Hörnli / Apfelmus / 15_25

AT Fladen

Rohschinken / Sbrinz / 26

**Vom Spargelhof Risch
in Fläsch**

200 Gramm Spargel / neue Kartoffeln /
Sauce Hollandaise

Natur / 24

+ Roh- und Kochschinken / 32

+ Gebratener Lachs 160g / 36

+ Irisches Rindsfilet 140g / 49

tiefgründig charmant gehaltvoll



1 dl

Cabernet Dorsa 2019 *Weingut zur Bündte, Maienfeld / 8*

Sorso 2018 M-S-PN *Annatina Pelizzatti, Jenins / 16*

... vereinen sich erstklassig mit

Hauptgänge

Kässpätzle

Röstzwiebeln / Speck / 25

Spareribs

BBQ Lack / Hasselback Kartoffeln / 39

langanhaltend aphrodisierend

DESSERT



1 dl

Dolce Carmen Gewürztraminer 2018 *Nigg Weine, Maienfeld / 12.50*

Vin Doux Merlot *Weingut Fromm, Malans / 16*

Kalte Hannah *weiss oder rosé / 12.50*

... verbinden sich spektakulär mit

Gelato und Sorbetto vom Wagen

9 verschiedene Sorten zur Auswahl / 3.50 pro Kugel

Topping / + 1

Hausgemachter Kuchen / 6.50

mit Rahm / + 1.50

**ALTER
TORKEL**
HUUS VUM BÜNDNER WII