

# 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

## FEINES

in Glas und Teller

## APÉRO



1 dl

Pinot Blanc 2020 *Martin Tanner, Maienfeld* / 6.50

Gemischter Satz 2020 *Schloss Salenegg, Maienfeld* / 9.50

Brut Rosé *Weingut Obrecht, Jenins* / 14.50

Blauburgunder 2019 *Jürg Obrecht, Jenins* / 5

### ... vereinen sich erstklassig mit

AT Fladen

Trüffel

26

Die schnelle Apéro Kiste zum selbst schneiden

150g *Jeninser Alphäse von Astrid & Andreas Obrecht*

80g *Schafsalsiz von Myriam & Johannes Lampert, Jenins*

*Gepickeltes Gemüse*

*Starker Bündner der Bäckerei Signer*

29

Die gluschtige Apéro Kiste ab 2 Personen

*Bündner Fleisch / Speck / Rohschinken / Salsiz*

*von Pepino Lozza, Disentis*

*AT Fladen / Rosmarin*

*Gerstensuppe*

*Starker Bündner der Bäckerei Signer*

26 pro Person

## leicht frisch beschwingt



1 dl

Riesling Silvaner 2020 *Jürg Marugg, Fläsch* / 7.50

Cuvée Blanc 2020 *Weingut Bovel, Fläsch* / 9

Pinot Gris 2018 *Giani Boner, Malans* / 13

Pinot Blanc Schlosstropfen 2018 *Von Tscharner, Reichenau* / 13

### ... schmiegen sich hervorragend an

#### Vorspeisen

Lachs

*Sanft gegart / Kokos / Ingwer / Chili*

22

Butternut-Kürbis

*kühl serviert / Peccorino / Coppa*

24

Federkohlsalat

*Pomelo / Granatapfel / Minze*

12

## vollmundig körperreich geschmeidig



1 dl

Chardonnay Classic 2020 *Georg Schlegel, Jenins* / 9

Chardonnay 2018 *Christian Hermann, Maienfeld* / 19

Completer 2018 *Weingut Obrecht, Jenins* / 29

### ... verschmelzen meisterhaft mit

#### Hauptgänge

Portobello

*Buchenpilz / Enohi-Pilz / Pilzessenz*

29

Seeteufel

*Lardo / Bohnen / Kaviari-Kaviar*

29\_45

Kürbisravioli

*Miso / Kürbiskern*

19\_34

*frisch elegant edel*



**1 dl**

Pinot Noir 2020 *Hansruedi Adank, Fläsch / 8.50*

Pinot Noir Village 2020 *Georg Fromm, Malans / 13*

Pinot Noir Felder 2019 *Uwe Schneider, Zizers / 15*

Pinot Noir Alte Reben 2014 *Irene Grünenfelder, Jenins / 35*

**... harmonieren ideal mit**

Vorspeisen und Hauptgänge

**Randentatar**

*Orange / Chicorée*

**19**

**Ausgebackener Winter-Kabeljau**

*Spinat / Pommes Dauphine / Jeninser Landei*

**28\_42**

**Entenbrust**

*Schwarzwurzel / Brioche / Haselnuss*

**53**

**Hirschrücken**

*Kalettes / Pflaume / Navette*

**49**

**Bio Rindfleisch  
vom Ueli Hof, Luzern**

**Beilagen zur Wahl**

**Täglich wechselndes Angebot aus**

*Tomahawk*

*Clubsteak*

*T-Bone*

*Porterhouse*

**Frage Sie gerne nach unseren Preisen  
und Verfügbarkeit**

*tiefgründig charmant gehaltvoll*



**1 dl**

Divico 2019 *Stig Jenny, Jenins / 14*

Cuvée Rouge 2018 *SY/M/CS Hanspeter Lampert, Maienfeld / 17*

Sorso 2019 *Merlot Annatina Pelizzatti, Jenins / 19*

**... vereinen sich erstklassig mit**

Vorspeisen und Hauptgänge

**Offene Capuns**

*Coppa / Salsiz*

**18\_28**

**Kalbsmilke**

*Mais / Wintertrüffel*

**26**

**Nüsslisalat**

*Wildschwein-Croquetas / Sellerie*

**18**

*langanhaltend aphrodisierend*  
**DESSERT**



**1 dl**

Suavis 2019 *Riesling Silvaner Hanspeter Kunz, Fläsch / 16*

Thürer Amour 2015 *Gaudenz Thürer, Malans / 18.50*

**... verbinden sich spektakulär mit**

**Granny Smith Apfel**

*Verjus / Blumenkohl*

**16**

**Mandarine**

*65% Maracaibo Felchlin Schokolade / Erdnuss*

**18**

**Kaiserschmarrn ab 2 Personen**

*am Tisch flambiert / Apfelmus / Zwetschgenröster*

*25 Minuten im Ofen*

**pro Person 26**

**Hausgemachter Kuchen**

**6.50**

*mit Rahm / + 1.50*

**Käseselektion aus der Milchzentrale Bad Ragaz 140g**

*Birnenbrot / Feigensenf*

**26**

**ALTER  
TORKEL**  
HUUS VUM BÜNDNER WII