

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

Pet Nat Lampert`s Weingut Heidelberg, Maienfeld / 14.50

Cuvée Blanc 2020 von Salis, Maienfeld / 9

Rosé de Province Raetia 2021 Paul Komminoth, Maienfeld / 12

Blauburgunder 2020 Joos Weinbau, Trimmis / 8

... vereinen sich erstklassig mit

AT Fladen

Rohschinken / Rucola oder Trüffel

28

Die schnelle Apéro Kiste zum selbst schneiden

150g Jeninser Alphäse von Astrid & Andreas Obrecht

100g AT-Salsiz Bio-Rindfleisch Biohof Ruof, Jenins

Gepickeltes Gemüse

Starker Bündner der Bäckerei Signer

29

Die Siesta Kiste ab 2 Personen

Jamón Ibérico / Chorizo / Manchego / Scamorza

Pimientos de Padrón / Kalamata Oliven

AT Fladen / Antipasti

Gazpacho

Starker Bündner der Bäckerei Signer

49 pro Person

leicht frisch beschwingt



1 dl

Weissburgunder 2020 Weingut zur Bündte, Maienfeld / 8.50

Blanc de Noir 2021 Myriam & Johannes Lampert, Jenins / 10

Gewürztraminer 2020 Weinbau von Tscharner, Reichenau / 13

Pinot Gris 2021 Weingut Davaz, Fläsch / 14

... schmiegen sich hervorragend an

Vorspeisen und Hauptgang

Salade niçoise / 22

Thunfisch / Bohnen / Kartoffeln / Kapern / Wachtelei

+ 20g Kaviari Kristal Kaviar 55

Aprikose-Berghäse-Ravioli / 19 _ 29

Eierschwämmli / Thymian

Bouillabaise / 19 _ 29

Röstbrot / Sauce Rouille

Rindscarpaccio / 32

Riesencrevetten / Basilikum / Kirschtomaten / Rucola

vollmundig körperreich geschmeidig



1 dl

Sauvignon Blanc 2021 Luzi Jenny, Jenins / 14

Chardonnay 2020 Roman Hermann, Fläsch / 16

Completer 2021 Boner & Rasi, Malans / 17

Completer 2015 Giani Boner, Malans / 49

... verschmelzen meisterhaft mit

Vorspeisen und Hauptgänge

Lachs / 28 _ 38

Sanft gegart / Gerste / Fenchel

Bachhändli / 42

Kartoffel / Gurke / Speck / Maggikraut

Bodensee Felchen / 22

Mariniert / Linsensalat / gebrannter Lauch / Yuzu

Pata Negra Secreto und Bäckchen / 48

Polenta-Pommes / Chorizo / Pimientos / Manchego

frisch elegant edel



1 dl

Blauburgunder 2019 *Johannes Florin, Maienfeld / 11*

Pinot Noir Vin de Soif 2019 *Patrick Adank, Fläsch / 14*

Pinot Noir Saliser 2018 *Georg Schlegel, Jenins / 25*

Pinot Noir Famos 2019 *Schloss Salenegg, Maienfeld / 35*

... harmonieren ideal mit

Vorspeisen und Hauptgänge

Pulpo / 24

Fregola Sarda / Olive / Tomatensud

Pastrami / 22

Burrata / Avocado / Röstbrot

Taubenbrust / 49

Bulgur-Weinblatt / Aprikose / Berberitze

Ghachtes / 15 _ 25

Vom Biohof Ruof, Jenins / Hörnli / Apfelmus

Bio Rindfleisch

*Familie Ruof, Jenins / Adanks kleine Farm,
Fläsch / Ueli-Hof, Ebikon*

Täglich wechselndes Angebot aus

Tomahawk

Clubsteak

T-Bone

Porterhouse

Fragen Sie gerne nach unseren Preisen
und Verfügbarkeit

tiefgründig charmant gehaltvoll



1 dl

Union 2019 *DN, MA, MA, ME Jürg & Ueli Liesch, Malans / 13*

Cuvée Noir 2019 *Syrah, CS, ME Wullschleger Weine, Maienfeld / 18*

Syrah 2010 *Weingut Obrecht, Jenins / 25*

... vereinen sich erstklassig mit

Vorspeisen und Hauptgänge

Aubergine / 22

Brombeere / Miso / Feta

Rinds-Markbein / 18

Knoblauchbrot / Brunnenkressesalat

Kässpätzle / 15 _ 25

Röstzwiebel / Speck

langanhaltend aphrodisierend
DESSERT



1 dl

Operlo *Jürg Obrecht, Jenins / 11*

Vin Doux *Georg Fromm, Malans / 13 (0.5dl)*

Kalte Hannah *geeister Wein / 13.50*

... verbinden sich spektakulär mit

Tomate-Basilikum / 16

Frischkäse

Felchlin Cru Suhum 60% Schokolade / 18

Kirsche

Hausgemachter Kuchen / 6.50

mit Rahm / + 1.50

Käseselektion aus der Milchzentrale Bad Ragaz 140g / 26

Birnenbrot / Feigensenf

**ALTER
TORKEL**
HUUS VUM BÜNDNER WII