



BUN DE, BUNA SAIRA UND HERZLICH WILLKOMMEN IM DIESCHEN.

Wir freuen uns, dass Ihr Weg Sie in unser Haus geführt hat. Geniessen Sie erholsame Stunden bei erlesenen Weinen und genussreichem Essen.

Ein herzliches «Danka» für Ihre Einkehr und wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Gastgeber Familie Blaesi und das ganze Team



WEISSWEINE

CHF

SCHWEIZ

70/75cl

GRAUBÜNDEN

«We love Arosa-Lenzerheide» Bündner Cuvée Blanc
Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc / von Salis / AOC

55.00

Fläscher

Sauvignon Blanc / Andrea Davaz / AOC

58.00

Fläscher

Chardonnay / Silas Hörler / AOC

61.00

Jeninser

Pinot Gris / Jürg Obrecht, Jenins / AOC

57.00

Malanser

Pinot Blanc / von Salis / AOC

58.00

Maienfelder «Bündte-Wy»

Riesling Sylvaner / Hermann Furrer / AOC

56.00

Maienfelder «Schloss Salenegg» Cuvée Blanche

Chardonnay, Pinot Noir / Schloss Salenegg / AOC

59.00

WALLIS

Fendant «Les Murettes»

Chasselas / Robert Gilliard / AOC

55.00

«Nez Noir» blanc Valais

Heida, Petite Arvine und Silvaner / Domaine Rouvinez / AOC Bio

57.00

ITALIEN

TRENTINO / ALTO ADIGE

Kurtatsch Caliz

Chardonnay / Kellerei Kurtatsch / DOC

56.00

Castel Ringberg

Pinot Grigio / Elena Walch, Castel Ringberg / DOC

62.00

FRIAUL

Luisa

Sauvignon Blanc / Azienda Agricola, E. Luisa / DOC

54.00

PIEMONTE

Vietti Roero Arneis

Roero Arneis / Vietti Azienda Agricola, Castiglione Falletto / DOCG

56.00

SARDINIEN

«Serenata»

Vermentino di Gallura / Silvio Carta, Zeddiani / DOCG

54.00

SIZILIEN

«Anthilia»

Catarratto / Tenuta di Donna Fugata, Marsala / DOC

56.00

ROSÉ

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

Bündner Rosé

Pinot Noir | Jürg Obrecht, Jenins | AOC

56.00

WAADT

Oeil de Perdrix

Pinot Noir | Christophe Schenk, Villeneuve | AOC

55.00

ROTWEINE

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

75cl

«Hotel Dieschen Spezial Edition»

Pinot Noir | von Salis Weine | AOC

55.00

Fläscher Auslese | Barrique

Pinot Noir | Kellerei Wieland | AOC

57.00

Fläscher «Grond» | Barrique

Pinot Noir | Andrea Davaz, Fläsch | AOC

69.00

Jeninser Auslese

Blauburgunder | Christian Jenny | AOC

56.00

150cl

110.00

Jeninser «Pradafant» | Barrique

Pinot Noir | Georg Schlegel Weingut zur alten Post | AOC

81.00

Maienfelder «Hörler»

Pinot Noir | Silas Hörler, Maienfeld | AOC

59.00

150cl

115.00

Maienfelder «Schloss Salenegg»

Pinot Noir | Schloss Salenegg | AOC

64.00

Malanser «Rüfiser» | Barrique

Pinot Noir | von Salis, Andres und Edith Meyer | AOC

69.00

150cl

135.00

WALLIS

Cornalin

Cornalin | Albert Mathier | AOC

55.00

TESSIN

Saleggi di Losone

Merlot | A. Delea, Losone | DOC

56.00

ITALIEN

TRENTINO

Riserva Castel Ringberg

Lagrein / Elena Walch, Castel Ringberg / DOC

75cl

82.00

VELTLIN

«Selection exclusive Arosa-Lenzerheide»

Syrah, Sforzato / Pietro Triacca, Compascio / Tirano / IGT

57.00

De le Mur, Sassella

Nebbiolo / Convento san Lorenzo, Valtellina Sassella Superiore / DOCG

61.00

VENEZIEN

Amarone della Valpantena

Corvina veronese, Rondinella / Bertani / DOC

82.00

Kyrenia, Valpolicella Ripasso

Corvina, Rondinella, Oseleta, Corvinone / Kyrenia, Celestino Gaspari / DOC

61.00

PIEMONTE

Frasca

Barbera d'Asti | Monferrato / DOCG

55.00

Sito Moresco Langhe

Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon / Angelo Gaja / DOC

37.5cl

47.00

75cl

82.00

150cl

160.00

Barolo Pelassa

Nebbiolo / Daniele Pelassa, Montà d'Alba | DOCG

73.00

TOSCANA

Podere 414

Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante, Colorino / Morellino di Scansano / Castelli / DOCG

53.00

Sasso Bucato

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Azienda Agricola Russo / IGT

150cl

65.00

125.00

Brunello di Montalcino

Sangiovese grosso / Castello Banfi / DOCG

74.00

Bolgheri «Magari»

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | Ca'Marcanda, Gaja | IGT

150cl

103.00

203.00

Bolgheri «Grattamacco»

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese / Grattamacco / DOCG

63.00

KAMPANIEN

Pietralena

Aglianico / Cantina Barone / DOC

55.00

APULIEN

Aremera

Primitivo di Manduria / Ars Nobilis, Passione Natura / DOP 56.00

SIZILIEN

Sul Vulcano, Etna rosso

Nerello Mascalese / Tenuta di Donnafugata / DOC 62.00

SARDEGNA

Su'Anima

Cannonau / Cantina Su'entu / DOC 58.00

ÖSTERREICH

BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE

Blaufränkisch «e» vom blauen Schiefer

Blaufränkisch / Schiefer / Welgersdorf 63.00

Unplugged

Merlot / Hannes Reeh / Andau 75cl 69.00
150cl 128.00

Schwarz Rot

Zweigelt / Johann Schwarz / Andau 97.00

FRANKREICH

BORDEAUX

Château Faizeau St. Emilion

Cabernet Franc, Merlot / Château Faizeau, Montagne-Saint-Émilion / AOC 2019 59.00

Château Cantenac Brown

3e Cru Classé / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / 2006 139.00
Château Cantenac / Margaux / AC MO 2015 119.00

Château Giscours

3e Cru Classé / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2007 135.00
Petit Verdot / Château Giscours / Margaux / AC MO 2016 115.00

SPANIEN

RIOJA

Sierra de Toloño

Tempranillo / Bodegas Sierra de Toloño, Rioja / DOC 150 cl 59.00
112.00

RIBERA DEL DUERO

CEPA 21

Tempranillo / Bodegas Cepa 21 / DO 150cl 67.00
130.00

PRIORAT

Dual

Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot / Alvarez Duran, Porrera / DOQ 62.00

ALMANSA

La Atalaya del Camino

Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah | Bodegas Atalaya | DO 58.00

MALLORCA

Trispol Negre

Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet | Mesquida Mora | VdT 61.00

PORTUGAL

Monte do Zambujeiro

Aragonez, Tinta Caiada, Trincadeira, Castelao | Quinta do Zambujeiro | CVRA 58.00

Terra do Zambujeiro

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira | Quinta do Zambujeiro | CVRA 76.00

Tobias Tinto

Touriga Nacional, Tinta Roriz | Quinta de Saes, Alvaro Castro, Dão | DOC 56.00

ARGENTINIEN

Ojo d'Agua

Malbec | Ojo de Agua | Dieter Meier, Mendoza 150cl 115.00

SÜDAFRIKA

The Chocolate Block

Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Noir, Ginsault | Boekenhoutskloof | WO Franschoek
72.00

AUSTRALIEN

Tolmer

Cabernet Sauvignon | Penley Estate Connawarra, South Australia 57.00

SCHAUMWEINE | CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Brut 92.00

Moët & Chandon brut, Eperna 98.00

Cüpli, Brut 10cl 13.50

Strada

Extra dry, Vin Mousseux, AOC Schaffhausen 10cl 8.50
75cl 55.00

Über die Jahrgänge aller Weine informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

	10cl	50cl	70/75cl
«We love Arosa-Lenzerheide» Bündner Cuvée Blanc <i>Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc / von Salis / AOC</i>	8.00		55.00
Maienfelder Riesling Sylvaner <i>Bündte-Wy / Hermann Furrer</i>	7.50	36.00	56.00
Fendant «Les Murettes» <i>Chasselas / Robert Gilliard / AOC</i>	7.50		55.00
Chiar di Luna <i>Merlot Bianco / Angelo Delea / AOC</i>	7.50	34.00	
«Anthilia» <i>Catarratto / Tenuta di Donna Fugata, Marsala / DOC</i>	8.00		56.00
Kurtatsch Caliz <i>Chardonnay / Kellerei Kurtatsch / DOC</i>	8.00		56.00

ROSÉ

Bündner Rosé <i>Pinot Noir / Jürg Obrecht, Jenins / AOC</i>	8.00		56.00
---	------	--	-------

ROT

	10cl	50cl	75cl
«Hotel Dieschen Spezial Edition» <i>Pinot Noir / von Salis Weine / AOC</i>	8.00		55.00
Malanser <i>Pinot Noir / von Salis / AOC</i>	7.50	34.00	
Jeninser Auslese <i>Blauburgunder / Christian Jenny / AOC</i>	7.50	35.00	56.00
Saleggi di Losone <i>Merlot / A. Delea, Losone / DOC</i>	8.00		56.00
Su'Anima <i>Canonnau / Cantina Su'entu / DOC</i>	8.50		58.00
Amarone «La Giaretta» <i>Corvina, Corvinone, Rondinella / DOC</i>	10.50	51.00	
Dual <i>Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot / Alvarez Duran, Porrera / DOQ</i>	8.50		62.00

Alle Weine im Offenausschank servieren wir als 10cl, 20cl, 30cl, 50cl.

APERITIF | SPIRITUOSEN | LIQUEURE

APERITIF / BITTER

<i>Vermouth, rot und weiss</i>	15%	4cl	7.50
<i>Campari</i>	23%	4cl	8.00
<i>Cynar</i>	16%	4cl	7.50
<i>Pernod</i>	43%	4cl	7.50
<i>Sherry «Tio Pepe»</i>	16%	5cl	8.00
<i>Porto, rot und weiss</i>	19%	5cl	7.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29%	4cl	7.50
<i>Ramazotti</i>	18%	4cl	7.50
<i>Braulio</i>	21%	2cl	5.00
<i>Aperol Spritz / Campari Spritz</i>	11%		9.50

SCHNAPS & DESTILLATE

<i>Obsttrester</i>	40%	2cl	4.50
<i>Kirsch</i>	40%	2cl	5.50
<i>Pflümüli, Zwetschgen</i>	40%	2cl	5.50
<i>Kräuterbranntwein</i>	41%	2cl	5.00
<i>Vieille Prune Perigord, Morin</i>	42%	2cl	8.50
<i>Williamine, (Luzerner Williams)</i>	43%	2cl	8.00
<i>Calvados, Morin</i>	40%	2cl	8.50

GRAPPA & MARC

<i>Vinars Barrique Zizers</i>	40%	2cl	9.00
<i>Fabula, Nebbiolo, Torre</i>	41%	2cl	9.00
<i>«Henri» Grand Marc Barrique, Lipp Maienfeld</i>	38.5%	2cl	10.50
<i>«Grandioso» Grand Marc Barrique, Lipp Maienfeld</i>	41%	2cl	10.50
<i>Marc de Bourgogne</i>	40%	2cl	8.50
<i>Amarone Barrique, Pasanella</i>	41%	2cl	9.00
<i>Brunello di Montalcino, Pasanella</i>	42%	2cl	7.00
<i>Barbera Notu</i>	42%	2cl	8.00
<i>Berta Valdavi Grappa di Moscato</i>	42%	2cl	11.00
<i>Ca`Marcanda, Magari, Gaja</i>	45%	2cl	11.00
<i>Grappa Sito Moresco, Gaja</i>	42%	2cl	9.00

LIQUEUR

<i>Cointreau</i>	40%	2cl	7.50
<i>Grand Marnier</i>	40%	2cl	7.50
<i>Amaretto di Saronno</i>	28%	4cl	8.00
<i>Baileys</i>	28%	4cl	7.50
<i>Bündner Röteli</i>	22%	4cl	6.50

COGNAC

<i>Martell ***</i>	40%	2cl	9.00
<i>Courvoisier VSOP</i>	40%	2cl	11.00
<i>Rémy Martin VSOP</i>	40%	2cl	10.50

WHISKEY*

<i>Ballantines Finest</i>	40%	4cl	9.00
<i>Jack Daniel's</i>	43%	4cl	13.00
<i>Tullamore Dew</i>	40%	4cl	9.00
<i>Glenmorangie, 10 years</i>	40%	4cl	15.00
<i>The Glenlivet, 12 years</i>	40%	4cl	15.00
<i>The Macallan Amber</i>	40%	4cl	15.00

GIN*

<i>Dry Gin Bombay Sapphire</i>	40%	4cl	11.00
<i>Appenzeller Premium Gin 27</i>	43%	4cl	11.00
<i>Gordon's Dry</i>	37.5%	4cl	9.00
<i>Hendricks Gin</i>	41.4%	4cl	12.50
<i>Dry Gin Ojo de Agua</i>	43%	4cl	12.00
<i>Dry Gin Ableforth's Bathtub</i>	43.3%	4cl	13.00
<i>Falco Swiss Gin</i>	43%	4cl	13.50
<i>Deux Frères</i>	43%	4cl	12.50

Zuschlag Mineral 1.50

VODKA*

<i>Absolut</i>	40%	4cl	10.50
<i>Belvedere</i>	40%	4cl	13.00

*Für diverse Single Malt Whisky, Gin und Vodka fragen Sie unser Personal.

MINERALWASSER | FRUCHTSÄFTE | BIER

WASSER & SÜSSGETRÄNKE

<i>Heidner Bergwasser still oder mit Kohlensäure (Tafelwasser)</i>	75cl	6.50
<i>Passugger / Allegra</i>	30cl	4.50
<i>Vivi Kola, zero</i>	30cl	4.50
<i>Elmer Citro, Sinalco</i>	30cl	4.50
<i>Rivella (rot, blau)</i>	30cl	4.50
<i>Shorley</i>	30cl	4.50
<i>Saurer Most trüeb mit und ohne Alkohol</i>	50cl	5.90
<i>Eistee</i>	30cl	4.00
<i>Eistee</i>	50cl	5.50
<i>Bitter Lemon, Tonic</i>	20cl	4.00
<i>Rivella rot</i>	100cl	9.00
<i>Elmer Citro</i>	100cl	9.00

FRUCHTSÄFTE

<i>Orangensaft</i>	20cl	3.80
<i>Apfelsaft</i>	20cl	3.80
<i>Tomatensaft</i>	20cl	4.50

BIER

<i>Calanda Edelbräu vom Fass</i>	30cl	4.50
<i>Calanda Edelbräu vom Fass</i>	50cl	6.00
<i>Churer Lagerbier hell</i>	58cl	6.50
<i>Calanda Senza</i>	33cl	4.50
<i>Monsteiner SteinBock-Bier</i>	33cl	6.00
<i>Chopfab Amber American Red Ale</i>	33cl	5.00
<i>IPA Appenzeller, Birra Artiginale, Indian Pale Ale</i>	33cl	6.00
<i>Birra Moretti</i>	33cl	5.00
<i>Erdinger</i>	50cl	6.90
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	30cl	4.60

CAFÉ | TEE | WARME GETRÄNKE

CAFÉ

<i>Café crème, Espresso</i>		4.50
<i>Café Mélange</i>		5.20
<i>Cappuccino</i>		4.90
<i>Latte Macchiato</i>		5.00

TEE

<i>Tee diverse Sorten</i>		4.50
<i>Tee Rum</i>	4cl	8.00

MILCHGETRÄNKE

<i>Milch kalt und warm</i>		4.00
<i>Ovo oder Schoko kalt und warm</i>		4.50
<i>Chocolat Mélange</i>		5.00
<i>Café oder Tee complet (Frühstück vom Buffet)</i>		19.00

WARME GETRÄNKE

<i>Orangen-Punch o. Alkohol</i>		4.50
<i>Rum-Punch o. Alkohol</i>		4.50
<i>Skiwasser kalt und warm</i>		4.00

WARME GETRÄNKE MIT SCHUSS

<i>Kafi Fertig, Kafi Lutz</i>	4cl	7.50
<i>Kafi Baileys</i>	4cl	8.50
<i>Hus Kafi</i>	4cl	9.50
<i>Schümli Pflümli</i>	4cl	8.50
<i>Skiwasser mit Kirsch</i>	2cl	7.00
<i>Glühwein</i>		6.50

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.
An Jugendliche unter 18 Jahren werden keine alkoholischen Getränke abgegeben.**