



## WEISSWEINE AUS DEM WALLIS

Sauvignon blanc Feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein frischer, aromatischer und fruchtiger Wein	Abbaye de Vétroz	5.0 dl	29.00
Chasselas „Molignon“ Der Wein für das Käsefondue	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	37.00
Lafnetscha la traditonelle Würzige Aromen mit viel Säure	Gregor Kuonen, Salgesch	5.0dl	35.00
Johannisberg „Cave Ardévaz“ Fruchtig mit typischem Bittermandelgeschmack	Michel Boven, Chamoson	7.5 dl	39.00
Chardonnay Wein mit dichtem und kräftigem Körper in denen sich Aromen von Blumen und tropischen Früchten vereinen	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	48.00
Petite Arvine Typische Walliser Sorte mit dem typischen, mineralischem Nachgeschmack. Eine Rarität	Jean - Jacques Défayes Leytron Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl 5.0 dl	49.00 36.00
Humagne blanche Auch bekannt als der «Wöchnerinnenwein» Nicht verwandt mit dem Humagne rouge	Serge Roh, Vétroz	7.5 dl	49.00
Heida Tradition Aromen von Aprikosen und Pfirsich Herrlich, erfrischende Säure	Domaine des Muses	7.5 dl	54.00
Ambassadeur fumé Für 6 Monate im Eichenfass ausgebaut. Komplexer Wein	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	59.00
Amigne Reserve Helles Gelb mit Goldschimmer. Im Gaumen warme Röstaromen, Vanille und etwas Honig. Süsslich phänomenaler Abgang.	Abbaye de Vétroz	7.5 dl	49.00



## SÜSSWEIN / DESSERTWEIN

Gemma cépages nobles Malvoisie, Ermitage, Johannisberg Walliser Eiswein, gelagert in einer Gletscherkammer des Rhonegletschers auf 2300 M.ü.M.	A. Mathier, Salgesch	3.75 dl	49.00
PIROUGE Vin rouge liquoreux Fülliger Likörwein passt ausgezeichnet zu Schokoladen-Desserts	Gregor Kuonen, Salgesch	5.0dl	49.00

## ROSÉWEIN AUS DEM WALLIS

Oeil de Perdrix Ein Rosé mit feinem, zarten Fruchtgeschmack	Vins Chevaliers, Salgesch	7.5 dl	39.00
--	---------------------------	--------	-------

## ROTWEINE AUS DEM WALLIS

### Dôle

Dank dem Dôle ist der Ruf der Walliser Rotweine weit über die Grenzen der Schweiz hinaus gedungen. Der Name Dôle ist geschützt und für das Wallis reserviert. Er setzt sich aus mindestens zwei Rebsorten zusammen – der Pinot noir muss in dieser Assemblage überwiegen.

Dôle «Réserve des Administrateurs» Mild, typisch mit viel Harmonie	Cave St. Pierre, Chamoson	7.5 dl	39.00
---	---------------------------	--------	-------

### Pinot noir

Diese edle Rebsorte hat ihre Heimat im Burgund. Der Pinot noir ist die im Wallis am häufigsten angepflanzte Rebsorte. Er besitzt eine subtile Fruchtigkeit (rote Beeren), die sich mit einer aromatischen Frische und Eleganz vereint.

Pinot noir Réserve du Caveau Harmonisch, samtig, edel und weich	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl 1.5 Lt 3. Lt.	45.00 92.00 199.00
Pinot noir «Ambassadeur des Domaines» Ein Salgescher samtig und voller Überraschungen	Adrian Mathier, Salgesch	7.5 dl	69.00
Pinot noir «grand cru de Salquenen» Ein edler Wein zum Geniessen.	Albert Mathier Salgesch	7.5 dl	56.00



## ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN AUS DEM WALLIS

Im Wallis finden sich einmalige weinkundliche Schätze. Es sind absolute Raritäten und gedeihen nur an besten Lagen. Weine sind dementsprechend von hoher Qualität: fein, gerbstoffreich und ausgewogen.  
Echte Walliser Weinschätze eben!

Humagne rouge Eine markante Walliser Spezialität	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	52.00
CABERNET FRANC - Barrique Fruchtig mit dezenten Kräuter-Aromen	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00
Syrah Grandmaître - Barrique Konzentrierter und kräftig mit Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00
Cornalin Passt gut zu Käse, Fleisch und Wildspezialitäten	Vins Chevaliers, Salgesch	7.5 dl 5.0 dl	52.00 37.00
Durize Oriou Der Oriou ist aus dem Aostatal zu uns gekommen Ein kräftiger und aromatischer Wein	S. Roduit, Fully	7.5 dl 3.75 dl	55.00 29.00
Cabernet « Cœur de Roche » Ein heller Stern am Walliser Weinhimmel	J. Défayes, Leytron	7.5 dl	65.00
Diolinoir « Rhyton d'Or » Rote Früchte, kräftiger Wein, reich an Gerbstoffen	J. Défayes, Leytron	7.5 dl 1.5 Lt	59.00 129.00
Assemblage rouge « Ardevine » Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Humagne rouge. Barrique-Ausbau	Michel Boven, Chamoson	7.5 dl 5.0 dl	59.00 42.00
Merlot Grandmaître - Barrique Der Ausbau im Holzfass verleiht diesem Tropfen eine dunkelrote Farbe, ein kräftiges Aroma vollmundig im Gaumen	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00

## ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN AUS DEM TESSIN

Merlot « Quattromani » Das edelste was uns der Tessin und die Schweiz an Merlot bietet. Vollmundig, korpulent, samtig und harmonisch. Was will man mehr!	Brivio, Mendrisio	7.5 dl	98.00
--	-------------------	--------	-------



## WEISSWEIN AUS ITALIEN

Pinot grigio « Arnasi »	Tinazzi, Garda	7.5 dl	52.00
-------------------------	----------------	--------	-------

## ROTWEINE AUS ITALIEN

Primitivo Santa Croce	Feudo di Santa Croce	7.5 dl	45.00
Bolgheri Ocra	Strozzi	7.5 dl	56.00
Ripasso «Classico Superiore Monterè»	Ca' de Rocchi	7.5 dl	61.00
Brunello di Montalcino	Tenuta Fanti	7.5 dl	98.00
Amarone della Valpolicella	Tinazzi	7.5 dl	98.00

## CHAMPAGNER UND PROSECCO

Schäumende Weine sind willkommene Begleiter zu genussvollen Momenten.  
Das optimale zu jeder Gelegenheit, als Aperitif und zu leichten Speisen.

Moët & Chandon Brut	7.5 dl	95.00
Cüpli Champagner	1.0 dl	15.00
Fresnet – Julliet Brut Rose	7.5 dl	115.00
Prosecco La Perla	7.5 dl	55.00
Cüpli Prosecco	1.0 dl	9.00
Alpenprosecco Hugo		10.00
Prosecco mit Holundersirup		
Aperol-Sprizz		10.00
Prosecco mit Aperol		



## DER CHEF EMPFIEHLT

Rot	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Cabernet - Merlot du Valais Abbaye de Vétroz	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00
Ripasso « La Donna » Tinazzi	6.00	12.00	18.00	30.00	40.00
Weiss					7.5 dl
Heida du Valais Abbaye de Vétroz	5.50	11.00	16.50	27.50	38.50

## OFFENWEINE

Weiss	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Fendant	3.90	7.80	11.70	19.00	
Johannisberg	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rosé	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Dôle blanche	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rot	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 Lt
Dôle	3.90	7.80	11.70	19.00	
Pinot noir	4.00	8.00	12.00	20.00	
Tafelwasser			1.50	3.00	5.00



## VINS BLANCS DU VALAIS

Sauvignon blanc Fin bouquet de fruits exotiques. Vin frais, aromatique et fruité	Abbaye de Vétroz	5.0 dl	29.00
Chasselas „Molignon“ Idéal pour accompagner la fondue au fromage	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	37.00
Lafnetscha la traditonnelle Arômes épicés avec une acidité élevée	Gregor Kuonen, Salgesch	5.0dl	35.00
Johannisberg „Cave Ardévaz“ Fruité, à l’arôme typique d’amande amère	Michel Boven, Chamoson	7.5 dl	39.00
Chardonnay Vin dense et puissant, dans lequel se marient des arômes de fleurs et de fruits exotiques	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	48.00
Petite Arvine Cépage typiquement valaisan, avec un arrière-goût minéral particulier. Un vin rare	Jean - Jacques Défayes Leytron Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl 5.0 dl	49.00 36.00
Humagne blanche Connu comme étant le «vin des accouchées». Sans rapport avec l’humagne rouge	Serge Roh, Vétroz	7.5 dl	49.00
Heida Tradition Arômes d’abricot et de pêche. Acidité rafraîchissante, tout simplement divine	Domaine des Muses	7.5 dl	54.00
Ambassadeur fumé Vin complexe, élevé en fût de chêne pendant 6 mois	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	59.00
Amigne Réserve Robe jaune clair, avec des reflets dorés. Arômes torréfiés, vanille et miel. Finale incroyablement douce	Abbaye de Vétroz	7.5 dl	49.00



## VINS DOUX / VINS DE DESSERT

Gemma cépages nobles A. Mathier, Salgesch 3.75 dl 49.00  
Assemblage de malvoisie, ermitage, johannisberg.  
Vin doux, vendange tardive, élevé en barrique dans  
une grotte du glacier du Rhône, à 2300 m d'altitude.

PIROUGE Vin rouge liquoreux Gregor Kuonen, Salgesch 5.0dl 49.00  
Un vin de liqueur volumineuse est excellente avec les desserts au chocolat

## VINS ROSÉS DU VALAIS

Oeil de Perdrix Vins Chevaliers, Salgesch 7.5 dl 39.00  
Un rosé à l'arôme subtil de fruits

## VINS ROUGES DU VALAIS

### Dôle

Si les vins rouges du Valais ont acquis une solide réputation au-delà des frontières de la Suisse c'est grâce à la dôle. Appellation protégée et réservée aux vins d'origine valaisanne, la dôle est un assemblage de deux cépages, dans lequel le pinot est prépondérant.

Dôle «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre, Chamoson 7.5 dl 39.00  
Doux et typé, très harmonieux

### Pinot noir

Originaire de Bourgogne, ce cépage noble est le plus répandu en Valais. Il possède des arômes subtils de fruits (baies rouges), qui se marient avec une pointe de fraîcheur et beaucoup d'élégance.

Pinot noir Réserve du Caveau Gregor Kuonen, Salgesch 7.5 dl 45.00  
Velouté, doux, noble et harmonieux 1.5 Lt 92.00  
3. Lt. 199.00

Pinot noir «Ambassadeur des Domaines» A. Mathier, Salgesch 7.5 dl 69.00  
Un vin de Salgesch, velouté et plein de surprises

Pinot noir «grand cru de Salquenen» Albert Mathier Salgesch 7.5 dl 56.00  
Un bon vin pour profiter



## SPÉCIALITÉS DE VINS ROUGE DU VALAIS

Le Valais recèle des trésors exceptionnels. Des cépages rares, qui s'épanouissent uniquement sur les meilleurs terroirs. Ils livrent des vins d'une grande qualité: fins, tanniques, équilibrés. De vrais chefs d'œuvres!

Humagne rouge Un vin inoubliable	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	52.00
CABERNET FRANC - Barrique Fruité avec des arômes d'herbes subtiles	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00
Syrah Grandmaître - Barrique Concentré et puissant, avec des arômes de baies noires et d'épices	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00
Cornalin Accompagne bien la viande, le gibier et le fromage	Vins Chevaliers, Salgesch	7.5 dl 5.0 dl	52.00 37.00
Durize Oriou L'oriou nous vient du Val d'Aosteun vin puissant et aromatique	S. Roduit, Fully	7.5 dl 3.75 dl	55.00 29.00
Cabernet « Cœur de Roche » Une étoile qui brille de mille feux au firmament des vins Valais	J. Défayes, Leytron	7.5 dl	62.00
Diolinoir « Rhyton d'Or » Vin puissant aux arômes de fruits rouges, riche en tannins	J. Défayes, Leytron	7.5 dl 1.5 Lt	59.00 129.00
Assemblage rouge « Ardevine » Assemblage de cabernet-sauvignon, de syrah, de merlot et d'humagne rouge. Elevé en barrique	Michel Boven, Chamoson	7.5 dl 5.0 dl	59.00 42.00
Merlot Grandmaître - Barrique Vin rond, harmonieux, bien structuré, long en bouche	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	59.00

## SPÉCIALITÉS DE VINS ROUGE DU TESSIN

Merlot « Quattromani »	Brivio, Mendrisio	7.5 dl	98.00
------------------------	-------------------	--------	-------

Vin corsé, velouté et harmonieux.

Ce que le Tessin et la Suisse font de plus noble en merlot. Tout est dit!





## VINS BLANCS D'ITALIE

Pinot grigio « Arnasi »	Tinazzi, Garda	7.5 dl	52.00
-------------------------	----------------	--------	-------

## VINS ROUGES D'ITALIE

Primitivo Santa Croce	Feudo di Santa Croce	7.5 dl	45.00
Bolgheri Odra	Strozzi	7.5 dl	56.00
Ripasso «Classico Superiore Monterè»	Ca' de Rocchi	7.5 dl	61.00
Brunello di Montalcino	Tenuta Fanti	7.5 dl	98.00
Amarone della Valpolicella	Tinazzi	7.5 dl	98.00

## CHAMPAGNES ET PROSECCI

Les vins mousseux sont synonymes de moments de plaisir.  
Pour toutes les occasions, à l'apéritif et en accompagnement de mets légers.

Moët & Chandon Brut	7.5 dl	95.00
Coupe Champagner	1.0 dl	15.00
Fresnet – Juillet Brut Rose	7.5 dl	115.00
Prosecco La Perla	7.5 dl	55.00
Coupe Prosecco	1.0 dl	9.00
Alpenprosecco Hugo		10.00
Prosecco et sirop de sureau		
Aperol-Sprizz		10.00
Prosecco avec Aperol		



## LE CHEF VOUS RECOMMANDE

Rouge	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Cabernet - Merlot du Valais Abbaye de Vétroz	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00
Ripasso « La Donna » Tinazzi	6.00	12.00	18.00	30.00	40.00
Blanc					7.5 dl
Heida du Valais Abbaye de Vétroz	5.50	11.00	16.50	27.50	38.50

## VINS OUVERTS

Blanc	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Fendant Johannisberg	3.90	7.80	11.70	19.00	
	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rosé	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Dôle blanche	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rouge	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 Lt
Dôle	3.90	7.80	11.70	19.00	
Pinot noir	4.00	8.00	12.00	20.00	
Eau			1.50	3.00	5.00