



WEISSWEINE AUS DEM WALLIS

Chasselas «Molignon» Der Wein für das Käsefondue	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	39.00
Fendant «Classique» Bereits zwei mal wurde dieser Fendant beim Grand Prix du Vin Suisse zum besten Schweizer Chasselas gekührt.	Domaine des Muses, Sierre	7.5 dl	42.00
Johannisberg «Cave Ardévaz» Fruchtig mit typischem Bittermandelgeschmack.	Fam. Boven, Chamoson	7. dl	42.00
Chardonnay Wein mit dichtem und kräftigem Körper in denen sich Aromen von Blumen und tropischen Früchten vereinen.	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	49.00
Petite Arvine Typische Walliser Sorte mit dem typischen, mineralischem Nachgeschmack. Eine Rarität!	Fam. 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, Sierre	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
Gros Rhin Grandmaître Barr AOC VS Johannisberg und Silvaner ist aromatisch, frisch, gehaltvoll, komplex Im Eichenfass ausgebaut.	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	55.00



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
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	----------------	--------------

ROSEWEIN AUS DEM WALLIS

Oeil de Perdrix Ein Rosé mit feinem, zarten Fruchtgeschmack.	Leukersonne, Leuk	7.5 dl	39.00
------------------------------------------------------------------------	--------------------------	---------------	--------------

ROTWEINE AUS DEM WALLIS

Gamay Vieille Vignes, Clos des Corbassières 2017 Domaine Cornulus, Savièse Dichter und aromatischer Wein von sehr alten Rebstöcken aus einer der besten Weinbergslagen des Wallis.		7.5 dl	54.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------	--------------

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 Rhyton d`or 2017 Mild, typisch mit viel Harmonie	Fam. Défayes, Leytron	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 2016 Harmonisch, samtig, edel und weich.	Gregor Kuonen, Salgesch	7. dl	47.00
		1.5 Lt	98.00
		3 Lt	199.00

Pinot noir «Grand Cru de Salquenen» 2015 Cave du Rhodan, Salgesch Dieser elegante Pinot Noir wurde als erster Wein zum Salgescher Grand Cru ernannt. Er stammt aus einem der besten Weinberge der Ortschaft.		7.5 dl	59.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------	--------------



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 2016 Eine markante Walliser Spezialität.	A. Mathier, Salgesch	7.5 dl	53.00
Cabernet Franc Barrique 2016 Fruchtig mit dezenten Kräuter-Aromen.	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	62.00
Syrah « Rhyton d'Or » 2016 Eleganter, runder Syrah mit der typischen feinen Pfeffernote.	Fam. Défayes, Leytron	7.5 dl 3.75 dl	55.00 31.00
Syrah Grandmaître - Barrique 2016 Konzentrierter und kräftig mit Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen.	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	62.00
Cornalin 2016 Passt gut zu Käse, Fleisch und Wildspezialitäten.	Les Fils Maye, Riddes	7.5 dl 5.0 dl 3.75 dl	53.00 37.00 29.00
Cornalin de Martigny 2015 Urwüchiges Original mit delikatem Bouquet von Wildkirschen und Efeu. Extraktreich und konzentriert mit weichen Tanninen.	Gérald & Patricia Besse	7.5 dl	78.00
Cabernet « Cœur de Roche » 2015 Ein heller Stern am Walliser Weinhimmel	Fam. Défayes, Leytron	7.5 dl	65.00
Diolinoir « Rhyton d'Or » 2015 Rote Früchte, kräftiger Wein, reich an Gerbstoffen	Fam. Défayes, Leytron	7.5 dl 1.5 l	59.00 129.00
Assemblage rouge « Ardevine » 2016 Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Humagne rouge. Barrique-Ausbau	Fam. Boven, Chamoson	7. dl 5.0 dl	59.00 42.00
Merlot Grandmaître - Barrique 2016 Der Ausbau im Holzfass verleiht diesem Tropfen eine dunkelrote Farbe, ein kräftiges Aroma vollmundig im Gaumen	Gregor Kuonen, Salgesch	7.5 dl	62.00



ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN AUS DEM TESSIN

Merlot « Quattromani » 2015 Das edelste was uns der Tessin Merlot bietet. Vier reine Merlots in einem vereint!	Guido Brivio, Claudio Tamborini, Angelo Delea und Feliciano Gialdi	7.5 dl	98.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------

WEISSWEIN AUS ITALIEN

Sauvignon blanc «Bosco della Donna»	Borgo Stajnbach, Veneto	7.5 dl	42.00
--------------------------------------------	--------------------------------	---------------	--------------

ROTWEINE AUS ITALIEN

«Giulin» Barbera del Monferrato 2014	Accornero, Piemont	7.5 dl	49.00
Bolgheri Rosso 2016	Michele Satta, Toskana	7.5 dl	56.00
Ripasso «Classico Superiore Monterè» 2015	Tinazzi	7.5 dl	61.00
Brunello di Montalcino 2012	Altesino	7.5 dl	98.00
«Castiglione» Barolo 2012	Vietti, Piemont	7.5 dl	98.00
Amarone della Valpolicella 2013	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
Veuve Clicquot Brut	7.5 dl	95.00
Fresnet – Juillet Brut Rose	7.5 dl	115.00
Cüpli Champagner	1.0 dl	15.00
Prosecco Bernardi	7.5 dl	55.00
Cüpli Prosecco	1.0 dl	9.00



DER CHEF EMPFIEHLT

Rot	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Primus Classicus Humagne Rouge Fam. Rouvinez, Sierre	7.00	14.00	21.00	35.00	48.00
Ripasso « La Donna » Tinazzi	6.00	12.00	18.00	30.00	41.00
Weiss	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Sauvignon blanc « Bosco della Donna » Borgo Stajnbach, Veneto	6.00	12.00	18.00	30.00	42.00
Heida du Valais Abbaye de Vétroz	6.00	12.00	18.00	30.00	42.00

OFFENWEINE

Weiss		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Fendant	Leukersonne	4.00	8.00	12.00	20.00	
Johannisberg	Leukersonne	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rosé		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	
Rosé	Leukersonne	4.00	8.00	12.00	20.00	
Rot		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 Lt
Dôle	Leukersonne	4.00	8.00	12.00	20.00	
Pinot noir	Leukersonne	4.00	8.00	12.00	20.00	
Tafelwasser				1.50	3.00	5.00

