

OFFENAUSSCHANK

WEISSWEIN

Johannisberg	1 dl	3.80
Les Fils Maye SA, Riddes		
Fendant Rappilles	1 dl	3.50
Provins, Sion		
Valli Cima	1 dl	5.20
Les Fils Maye SA, Riddes		

ROTWEIN

Valli Cima	1 dl	5.20
Les Fils Maye SA, Riddes		
Primitivo Salento	1 dl	5.20
Mitra	1 dl	5.80
St. Jodern Kellerei, Visperterminen		
Pinot Noir	1 dl	4.30
Les Fils Maye SA, Riddes		
Goron	1 dl	3.50
Les Fils de Charles Favre, Sion		
Dolé	1 dl	3.80
Les Fils de Charles Favre, Sion		
Barbera d'Asti	1 dl	5.80
Lengen Luigi, Wilen		

SCHAUMWEIN

Prosecco	1 dl	5.00
Moscato d'Asti	1 dl	6.00

ROTWEIN



Rhoneblut® Pinot Noir AOC Valais 75 cl 38.00
Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch

Aromen von dunklen Beeren, sowie Brombeer- und Kirschdüfte. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen und Fruchtigkeit dieser Rebsorte. Geniessen Sie diesen Wein zu Fleisch und Wild. Auch zu altem Walliser Käse ist dieser Wein ein exzellenter Begleiter.



Pinot Noir Nouveau Salquenen AOC Valais 75 cl 37.00
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG

Sein Bouquet erinnert an reife rote Früchte. Im Gaumen präsentiert er sich harmonisch rund und überzeugt mit seiner Frucht. Mit seinen samtig weichen Tanninen zeigt er seine Klasse. Ideal zum Apéritif, leichte Speisen wie Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch, mediterrane Teigwarengerichte und Pizza.



Pinot Noir für Jagd- und Wildfreunde 50 cl 23.00
Leukersonne, Susten

Ein Blauburgunder, in dem sich Aromen von Himbeeren und Erdbeeren harmonisch miteinander verbinden. Am Gaumen rund, harmonisch und leicht mit angenehmen Gerbstoffen. Passt zu jedem gediegenem Mahl und hervorragend zu Wildspezialitäten.



Cornalin AOC Valais 75 cl 45.00
Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch

An der Nase erinnert er an wilde Beeren, gepaart mit leichten Vanilletönen, unterstrichen vom Terroir. Leichte Efeunoten. Der Cornalin weist Aromen von Nelken und Schwarzkirschen auf. Ideal zu Walliser Spezialitäten: Trockenfleisch, Alpkäse und Roggenbrot. Auch fein zu Lammfleisch und Wildspezialitäten.



Cornalin AOC Valais 75 cl 48.00
Provins, Sion

Dieser wunderbar ausgewogene Wein schmeichelt der Nase mit kräftigen Aromen von Waldbeeren und Weichselkirschen. Dank perfekter Reife ist er am Gaumen schön rund, gut strukturiert, mit feinen Tanninen und samtiger Textur. Er ist ein vorzüglicher Begleiter von Perlhuhn, gebratener Ente, rotem Fleisch, Kalb und Alpkäse.



Cornalin AOC Valais 75 cl 47.00
Franz-Josef Mathier AG, Salgesch

In diesem Rotwein liegt die ganze Fruchtbarkeit des Mittelmeerraumes, aber auch der eisige Windhauch der Gletscher und der herbe Geruch alpiner Erde. In der Nase verbreiten sich Aromen von Cassis und Holunder dicht und gehaltvoll. Dieser blumig und beerige Wein passt zu Rindfleisch, Wild, Lamm, Pilzgerichten und Alpenkäse



Syrah AOC Valais 75 cl 45.00
Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch

In der Nase verbreiten sich Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beeren. Der pfeffrige Teil hinterlässt eine angenehme, an Minze erinnernde Frische. Passt zu Truthahn mit Maroni, Rebhuhn oder zu gebratenem, scharf gewürztem Fleisch, wie Lamm. Passt auch hervorragend zu Käse, insbesondere Weichkäse.



Campana AOC Valais 75 cl 40.00
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Ein fruchtig, würziger Gamay. Geschmack nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf dem Gaumen mit kräftigem Nachgeschmack von roten Früchten mit einer leicht würzigen Note von rosa Pfeffer. Ein idealer Begleiter zu Geflügel und Kalbfleisch, Fisch, Wurstwaren, mediterranen Teigwarengerichten, Pizza und gereiftem Käse.



Merlot AOC Valais 75 cl 45.00
Franz-Josef Mathier AG, Salgesch

In der Nase ist er würzig, blumig, pfeffrig und weist Aromen von Orangenblüten auf. Am Gaumen vollmundig, dicht und stoffig. Dieser wunderbare, samtige, auf Salgescher Kalkboden gewachsene Merlot – ein Muss und Genuss für jeden Merlot Liebhaber. Ein idealer Begleiter zu Pasta, Pizza und Fleischgerichten.



Cabernet Franc «Fernand Cina» 75 cl 56.00
Fernand Cina SA, Salgesch

Der Cabernet Franc fühlt sich im Wallis zuhause. Unsere Weine sind strikt auf 800g/m² limitiert. Sie reifen während 10 Monaten in Eichenfässer. Typisches Cabernet Bukett von roten Beeren und Gewürzen.



Malbec «Fernand Cina» 75 cl 56.00
Fernand Cina SA, Salgesch

Dieser dunkelrote Tropfen zeigt volle Frische und Fruchtigkeit. Er reift während 10 Monaten in Eichenfässern. Ein insgesamt fruchtbetonter Wein. Wahrnehmbare, leichte Tannine, die marmeladige, beerige Frucht am Gaumen schön einbinden. In der Nase begeistert Sie ein Bouquet von schwarzen Kirschen.



Tempranillo «Fernand Cina» 75 cl 69.00
Fernand Cina SA, Salgesch

In der Nase duftet er nach Pflaumen, Trockenfrüchten, Leder und Tabak. Ein Alkoholreicher Wein mit einer intensiver Rubinroter Farbe, gut strukturiert und schön ausgewogen.



Diolinoir Le Baryton (Barrique) AOC Valais 75 cl 54.00
Les Fils Maye SA, Riddes

Eher seltene Rebsorte mit hohem Potential. Ein aromatischer Wein mit Röstaroma, wo sich Brombeeren- und Nelkennoten begegnen, vollmundiger und strukturierter Abgang. Dieser Tropfen ist ein idealer Begleiter zu einem Lambraten, Adrio, Wildbrett oder einem geschmackvollen Hasenrücken.



Humagne Rouge Hurlevent AOC Valais 75 cl 45.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Dieser Wein zeigt die für diese Rebsorte typischen vegetalen Noten von Enzian und Efeu und verfügt über ein herrliches Bukett von roten Früchten. Der seidige Auftakt mündet in leicht wilden Noten mit gut integrierten Tanninen und feinen Fruchtnoten. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

ASSEMBLAGE



Assemblage La Maitresse de Salquenen 75 cl 79.00
Fernand Cina SA, Salgesch

Assemblage aus 13 roten Rebsorten. Einmalig in der Schweiz. Am Gaumen findet sich ein opulenter Weinkörper, der von seidigen Tanninen getragen wird. Der Wein zerfließt förmlich im Mund und entwickelt herrlich fruchtbetonte würzige Aromen die ihm bis in den langen Abgang folgen. Das absolute Muss und Genuss für Weinkenner.



Assemblage Cuvée Prestige «Fernand Cina» 75 cl 56.00
Fernand Cina SA, Salgesch

Die Cuvée Prestige ist eine Assemblage von Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, produziert auf kalkhaltigen Böden. Sie reift während 10 Monaten im «Barrique». Seine Robe ist dunkel, mit fruchtbetonten Aromen vom Merlot und kräftigem Körper der Cabernet Traube. Der Abgang ist sehr harmonisch mit weichen Tanninen.



Assemblage Rouge d'Enfer AOC Valais 75 cl 58.00
Provins, Sion

Komplexes Bouquet nach reifen Früchten, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen kraftvoll und gut strukturiert, sehr langes Finale. Der Genuss dieses grossen, charaktvollen Weines sorgt für emotionale Höhepunkte und Vergnügen. Er passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse.



Assemblage Mitra AOC Valais 75 cl 42.00
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Entstanden aus der Vermählung von Gamay und Pinot Noir. Das reichhaltige Bouquet erinnert an dunkle Beeren. Die unverkennbare Minzernote wirkt in der Nase sowie im Gaumen erfrischend. Dieser fruchtige Wein passt zu hellem Fleisch wie z. B. Geflügel, zu heißen Maroni, Walliser Teller, Grilladen und eignet sich hervorragend als Apérowein.



Assemblage Terminion AOC Valais 75 cl 50.00
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Aromatisch, ein schönes Zusammenspiel zwischen Röstaromen und Fruchtnoten. Im Gaumen findet man die fruchtigen Aromen des Pinot Noir, die eleganten Tannine des Gamaret sowie die Finesse des würzigen Syrahs wieder. Ein edler Begleiter zu rotem Fleisch, Wild, Fondue Bourguignonne und kräftigem Käse.



Assemblage Mischabelle AOC Valais 75 cl 42.00
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Im Gaumen kraftvoll und körperreich, der Pinot Noir gibt ihm Samt- und Weichheit, der Gamaret das Rückgrat. Ein eleganter Allrounder für jegliche Arten von Speisen wie z. B. Barbecue, Braten, Entrecôte, Fleischtartar, Fondue Chinoise, Ragout, Voressen, Wild, Meerwasserfische und Käsespezialitäten.



Assemblage Solis AOC Valais 50 cl 30.00
Leukersonne, Susten

Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay. Der Wein hinterlässt einen beerig Eindruck mit Armonen nach Cassis und einem Hauch von Pfeffer. Am Gaumen vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Passt zu jedem gediegenem Mahl, hervorragend zu Pasta-Gerichten oder Pizza.



Assemblage Positivo AOC Valais 75 cl 47.00
Leukersonne, Susten

Eine Assemblage aus Gamaret, Merlot, edlem, teils getrocknetem Traubengut. Ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet. Vollmundig präsentiert sich der Positivo im Gaumen und glänzt mit Eleganz und voller Finesse. Passt zu jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen.



Assemblage Walmarona AOC Valais 75 cl 70.00
Leukersonne, Susten

Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Cornalin aus edlem, getrockneten Traubengut. Am Gaumen wuchtig, robust und edel mit Aromen von Tabak, schwarzen Beeren, Röstaromen und Schokolade. Ideal zu Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Ente, Entercôte an Pfeffersauce, Tournedos und Walliser Käse.



Assemblage Valli Cima Rouge VdP Schweiz 75 cl 38.00
Les Fils Maye SA, Riddes

Assemblage aus edlen Rebsorten. Mit Aromen von Sauerkirschen, Noten von Kirsch, einem rotleuchtenden Kleid mit Süsse und nachhaltigem Tannineinschlag. Ideal für ein abendliches Beisammensein mit Freunden, passend zu einer einfachen Mittagsmahlzeit oder bei einer Sommergrillade.



Assemblage Favi Rouge AOC Valais 75 cl 37.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Assemblage aus Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir und Humagne Rouge. Ein unkompliziertes Bukett, in dem sich Aromen von frischen, roten Früchten mit einer dominanten Johannisbeernote harmonisch miteinander verbinden. Am Gaumen sehr lieblich. Passt perfekt zum Aperitif, Trockenfleisch, Fleisch vom Grill, Wild, Geflügel und Käsegerichte.



Assemblage Cuvée Prestige Hurlevent AOC Valais 75 cl 60.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Eine verführerische Assemblage aus edlen Rebsorten. Am Gaumen schön rund mit zartschmelzenden Tanninen, Noten von Lakritz und Waldbeeren. Seine Reifung in Fässern verleiht ihm Vanillenoten und eine leicht rauchige Note, die sich perfekt ergänzen. Hervorragend zu rotem Fleisch und Käse.



Assemblage Optimo 75 cl 49.00
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG

Assemblage aus Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah. Der Mathier Optimo rot überzeugt durch eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit fein eingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur. Ein idealer Begleiter zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch.



Assemblage Cuvée 55 75 cl 41.00
Lengen Weine & Spirituosen AG, Brig-Glis

Das Zusammenspiel von Gamaret, Pinot Noir, Gamay und Syrah. Ein würziger, kräftiger Wein. Intensives fruchtiges Aroma nach Waldbeeren und reife schwarze Früchte mit würzigen Nuancen nach Pfeffer machen ihn zu einem edlen Begleiter zu kulinarischen Köstlichkeiten, namentlich zu rotem Fleisch oder Wild.

WEISSWEIN



Heida Veritas AOC Valais 75 cl 89.00
St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten. Intensive Aromen erinnern an Äpfel, Nüsse, und Orangenschale. Von Hand gelesen von einem Rebstock der über 100-jährig ist. Passt zu Gänseleber, Kaviar, Graved-lachs, Krustentiere, Loup de Mer, Château Briand Rossini und auserlesenen Käsen.



St. Michael Johannisberg 75 cl 38.00
Lengen Weine & Spirituosen AG, Brig-Glis

Ein runder, vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, mit typischen Aromen von Bittermandeln, reifen Birnen und Kräutertee. Die Komplexität und Herbe verleiht ihm einen langen Abgang. Ein beliebter Begleiter ist der St. Michael Johannisberg zu Spargeln und Süswasserfisch.



Fleur de Fully Arvine 75 cl 46.00
Lengen Weine & Spirituosen AG, Brig-Glis

Frische, saftige Säure mit Noten von Ananas und Glyzinien und einem Hauch von Rhabarberkonfitüre. Komplexer, lang anhaltender und typisch leicht salziger Abgang. Dieser Wein ist ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Krustentieren und eignet sich auch ideal für ein Aperitif.



Favi Sweet AOC Valais 75 cl 35.00
Les Fils de Charles Favre, Sion

Assemblage aus Amigne, Malvoisie, Ermitage. Eine subtile Mischung aus Mandarine, exotischen Früchten und Honig. Zu Beginn weich und geschmeidig. Hinzu kommt eine herrlich angenehme Frische mit langanhaltenden Aromen. Passt zum Aperitif, kräftigem Käse, Gänseleber und dunkler Schokolade.



Valli Cima Blanc VdP Schweiz 75 cl 38.00
Les Fils Maye SA, Riddes

Assemblage aus edlen Rebsorten. Dieser wunderbare Wein mit einer sandigen Robe, entfaltet blumiges Parfum, Noten von Rosen und Grapefruit. Der weiche Gaumen wird mit voller Frucht und frischem Abgang balanciert. Ein vorzüglicher Begleiter der zum Aperitif mit Salzgebäck oder einem Apfelkuchen passt.

ROSÉ- & SCHAUMWEIN



Valli Cima Rosé VdP Schweiz 75 cl 38.00
Les Fils Maye SA, Riddes

Assemblage aus edlen Rebsorten. Dieser strahlende Rosé mit seinen Noten von Orangenblüten und frischen Früchten, ist bei Sommertagen sehr erfrischend. Er wird Sie mit seiner sanften Struktur verzaubern. Dieser junge und delikate Wein passt perfekt zum Aperitif, Tapas oder zu Vorspeisen.



Moscato d'Asti Varej 75 cl 28.00
Franciacorta

Ein Schaumwein mit leichter Süsse, aber nicht klebrig, mit edlem weichen Abgang. Optimal für besondere Anlässe. Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts und Bisquits. Aber auch zum Aperitif und der mediterranen Küche.