

À votre Santé !

Unser Weinangebot: Wallis pur und nur Wallis.
Wir stehen dazu, denn wo anders finden Sie 60 verschiedene
Rebsorten in einer Region? Viel Spass beim Entdecken.

...Walliser Weissweine 75cl. ...

FENDANT „GRAND-CRU“ **Gault:Millau**

Caves des Promesses, Julien Fournier, Chamoson **49.00**
Leuchtendes Goldgelb, reife gelbe Fruchtaromen strömen aus dem Glas, nussiger Anklang (Mandeln), dazu etwas Muskatnuss, weisser Pfeffer, salzige-mineralische Noten. Im Gaumen dann wieder eine ideale Mischung aus Fruchtaromen, salziger Mineralität. Extraktsüsse und Frische!

FENDANT „CLOS DE MANGOLD“ **Gault:Millau**

Domaine Cornulus, Familles Reynard & Varone, Savièse **50.00**
Der Chasselas Vieilles vignes entwickelt intensive Aromen von weissem Pfirsich, Aprikose, mit Noten von Gewürzen. Kreidiges Mundgefühl, dichtes und mineralisches Finish.

JOHANNISBERG

J. Glenz & Töchter, Salgesch **47.00**
Grüner Sylvaner oder Gros Rhin – die zweit wichtigste im Wallis eingeführte weisse Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Rheintal. Er zeichnet sich aus durch Nuancen von Kräutertee vor einem verführerischem Hintergrund von Frucht- und Mandelaromen.

JOHANNISBERG „GRAND-CRU“ **Gault:Millau**

Caves des Promesses, Julien Fournier, Chamoson **51.00**
Fruchtaromen von Birne, Quitte und gelbem Apfel, nussiger Anklang (Mandeln, Haselnüsse) und dazu eine rauchig-mineralische Note. Ein vollmundiger, dichtgewobener und fülliger Wein.

CHARDONNAY **Gault:Millau**

Caves d'Anchettes, J. Favre, Venthône **46.00**
Die aus dem Burgund stammende Sorte zählt zu den ganz grossen der Welt, den Cépages nobles. Es ist eine kräftige Rebe, die sich den unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen in der ganzen Welt angepasst hat. Im Wallis wird sie relativ selten angebaut, zeigt sich hier mit einem dichten und kräftigen Körper, mit Aromen, in denen sich Blumen und Früchte vereinen.

MUSCAT **Gault:Millau**

„Sélection Excelsus“ J.-C. & R. Favre, Chamoson **46.00**
Der Muscat ist eine der ältesten Rebsorten des Rhonetals. Er ist ein sehr aromatischer Wein mit Noten von Moschus, exotischen Früchten und Rosenblättern. Ein herrlich fruchtiger, frischer und aromatischer Weisswein. Im Munde eine sehr schöne Vitalität und ein ausgeprägter Geschmack nach Traubenbeeren.

PINOT GRIS „LE GRIS EN ROSE“ Gault&Millau

Vin d'œuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk Stadt **49.00**

Ein leiser Wein mit Fruchtaromatik für knallende Auftritte. Sein zarter lachsrosa Farbton stammt aus der Maischestandzeit, d.h. der Zeit, wo der Saft mit den Beerenhäuten in Kontakt kommt und so seine Farbe annimmt. Dieses Kelterungsverfahren wird vor dem Pressen der Trauben eingesetzt und dauert 4-6 Stunden. Das Ergebnis sind kräftige Farben und intensivere Aromen.

AMIGNE DE VÉTROZ „2 ABEILLES“ Gault&Millau

La Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz **49.00**

Dieser halbsüsse Wein wurde auf den Terrassen des Weinbergs Vétroz geboren. In der Nase präsentiert er feine Aromen von Mandarine, Honig und kandierten Früchten. Am Gaumen ist der Auftakt weich, mit Noten von Zitrusfrüchten, Honig und Restzucker. Der Abgang ist fruchtig und leicht tanninhaltig.

HUMAGNE BLANC „LES EMPEREURS“ Gault&Millau

Cave la Romaine, J. Briguët, Flanthey **49.00**

Ein echter Walliser, rustikal, kräftig und robust. Frisch und fruchtig, aber trocken hat er eine gewisse charakterstarke Herbe. Das Bukett erinnert an Lindenblüten.

PETITE ARVINE Gault&Millau

Cave les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz **52.00**

Das vielschichtige Bukett verströmt frische Düfte, die an Grapefruit, Rhabarber und Glyzinien erinnern. Der erquickende und lebhaft Gaumen überrascht mit einer angenehmen Säure und einem leicht salzigen Touch, der diesem Wein seine unverkennbare Persönlichkeit verleiht.

HEIDA „LES PYRAMIDES“

Adrian & Diego Mathier, Salgesch **53.00**

An der Nase fruchtbetont, erinnert der Heida an Aprikosen und Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen.

VIOGNER Gault&Millau

Sélection Comby, Yann & Gratien Comby, Chamoson **55.00**

Viognier ist ursprünglich eine französische Weissweinsorte und besitzt meist eine kräftige Farbe und ein prägnantes Geschmacksbild; besonders charakteristisch ist der blumige Duft, der an Aprikose, Pfirsich, Zitrusfrüchte und ausgeprägte Blütenaromen erinnert.

APÉRO „MUSCAT | CHARDONNAY | SYLVANER“

Jörg Seewer, Leukersonne, Susten **47.00**

Sich ergänzende edle Rebsorten vereinen sich hier in einem fröhlich erfrischenden Cuvée, damit Ihr Aperitif pure Lebensfreude ausstrahlt. Ein erquickender Genuss mit angenehm exotischen Einschlag !

...Walliser Weissweine 50 cl. ...

TRÉMYS  

„JOHANNISBERG | PETITE ARVINE | GEWÜRZTRAMINER“

Sélection Comby, Yann & Gratién Comby, Chamoson **34.00**

Der Trémys überzeugt mit seinen Noten von Litschi, typisch für den Traminer. Für die Mandelaromen ist der Johannisberg verantwortlich. Die Petite Arvine verleiht ihm einen Hauch von Pampelmuse.

HEIDA AOC VISPETERMINEN 

St. Jodernkellerei, Visperterminen **39.00**

Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang.

MARCIEL „HEIDA | PETITE ARVINE | ERMITAGE“ 

Jörg Seewer, Leukersonne, Susten **35.00**

Frucht: exotisch, Rhabarberkonfitüre – in speziell ausgewählten älteren Eichenfässern während 9 bis 12 Monaten auf der feinen Hefe ausgebaut.

...Walliser Roséwein 75 cl. ...

ROSÉ PIGALLE „GAMAY | DIOLINOIR“

Domaine du Mont d’Or, Sion **46.00**

Helles Lachsrosa. In der Nase rote Beeren, etwas Kirsche, dezentes Karamell sowie Grapefruit. Am Gaumen überaus weich mit gewissem Süsse-Eindruck, wiederum Beerennoten und mittlere Länge.

...Walliser Rotweine 75 cl. ...

GAMAY „DOMAINE DES CRÊTES“ 

J. Vocat et Fils Vins SA, Noës **45.00**

Dabei ist der Gamay für seine flammenden Aromen und seine schmeichelhafte Fruchtigkeit bekannt. Ein Wein voller Frische und Fruchtigkeit, den zu geniessen es keiner Einschränkungen bedarf.

PINOT NOIR „BURGERGEMEINDE LEUKERBAD“

Soleil de Varone, Varen **44.00**

Der Pinot Noir ist ein Blauburgunder, welcher im Wallis am häufigsten zu finden ist. Er findet in Varen die ideale Bodenbeschaffenheit. Von rubinroter starker Farbe ist er ein feuriger, wuchtiger Wein.

PINOT NOIR „PFYFOLTRU“ NATURNAHE WEINKREATION

Keller Zur Grotte, Varen

50.00

Pfyfoltru® so heisst im Walliserdialekt der Schmetterling. Dieser Pinot Noir zeigt Rasse und Klasse, die Reinheit des Weines überzeugt. Das Traubengut, welches nur aus Blauburgundertrauben besteht stammt aus Integrierter Produktion IP" und naturnahem Anbau. Alle 10 Jahre Bodenproben, Begrünung und Mengenbeschränkung 800g Trauben pro m2. Der "Pfyfoltru" der auch international anerkannte Degustatoren überzeugt hat.

HUMAGNE ROUGE „LATÜOCHJI“

Vinovativ | Gregor Kuonen, Salgesch

70cl 47.00

Dieser Wein bezaubert durch seine wilde, robuste und gleichzeitig doch noble und elegante Art. Nach einem lebhaften und doch geschmeidigen Ansatz folgt ein fruchtiger und gehaltvoller Abgang mit viel Temperament.

SYRAH

Vouilloz Weine, Varen

53.00

Ein kräftiger und farbintensiver Wein. Jung getrunken ist der Wein noch wild, doch mit der Zeit bilden sich würzige und beerige Aromen. Typisch für unseren Syrah sind die Pfeffernoten.

CARMINOIR

Cave du Vieux Moulin, R. & V. Papilloud, Vétroz

53.00

Der CARMINOIR ist eine interessante Kreuzung aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Seine Komplexität spiegelt sich in der Aromavielfalt durch Noten von Pflaumen, Holunder und Gewürze wider.

CABERNET FRANC „CUVÉE LUCAS“

Cave du Vieux Moulin, R. & V. Papilloud, Vétroz

53.00

Anhaltende Farbe mit violetten Reflexen. Am Gaumen Aromen von Himbeeren, schöne Struktur mit gut präsenster Tanninmasse.

GAMARET

Caves d'Anchettes, J. Favre, Venthône

53.00

Resultat der Kreuzung zwischen Gamay und Rebsorte Reichensteiner, die Sorte Gamaret ergibt einen charaktervollen Wein.

MERLOT

Cave St. Philippe, Salgesch

55.00

Im Bordeaux Gebiet, ganz besonders im Pommerol und St-Emilion, ist die Rebsorte Merlot sehr stark verbreitet. Vorausgesetzt, dass der Ertrag streng geregelt wird, ergibt die Rebsorte einen Wein mit schön satter Farbe, wunderbar kerniger Struktur und den für Walliser Merlot aparten Fruchtnoten.

CABERNET SAUVIGNON

Cave Fin Bec, Pont-de-la-Morge (Sion)

55.00

Intensiv fruchtige und würzige Nase nach Cassis und Lakritze mit einer purpurroten Farbe. Weicher Auftakt, kompakter Gaumen mit Waldduft, lang anhaltender Abgang, leicht trocknend mit intensiver Aromatik.

DIOLINOIR

Cave Philippe Darioli, Martigny 57.00

Entstanden aus der Befruchtung der Rebe von Diolly mit den Pollen des Pinot Noir, wird der Diolinoir hauptsächlich im Wallis angepflanzt. Der Diolinoir ist gleichzeitig frisch, kräftig und reich, mit einer intensiven Fruchtigkeit, die an schwarze Beeren erinnert.

CORNALIN

Cave St. Philippe, Salgesch 58.00

Cornalin zählt zu den ältesten Walliser Rebsorten. Der Wein strahlt in dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen. Sein komplexes Bouquet erwähnt Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und Veilchen.

SOLEIL NOIR „SYRAH | PINOT NOIR | CABERNET FRANC | MERLOT“

Clos de Géronde, Frédéric Zufferey, Chippis 48.00

Er bietet eine tiefe rubinrote Farbe mit einer feinen und pfeffrigen Nase.

Der Gaumen verbindet Volumen und reife Tannine und öffnet sich mit Noten von roten Früchten.

CALIGULA „MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC“

Cave la Romaine, J. Briguey, Flanthey   56.00

Dieser Wein hat eine intensive granatrote Farbe. Die Aromen von gegrillten und gerösteten Früchten, ergeben eine Provenzalische Note und eine intensive Gewürznote durch reifen Pfeffer. Rassig im Mund aber trotzdem ausgewogen, weich und elegant.

DÉDICACE „SYRAH | CABERNET FRANC“

Cave du Vieux Moulin, R. & V. Papilloud, Vétroz 59.00

Kraftvoller, farbenfroher Wein mit schöner Struktur.

In der Nase schwarze Früchte und Gewürze (schwarzer Pfeffer).

...Walliser Rotweine 50 cl. ...

TYRIUS „DIOLINOIR | HUMAGNE ROUGE | SYRAH“

Sélection Comby, Yann & Gratién Comby, Chamoson 39.00

Aromen von schwarzen und roten Früchten. Eine schöne Struktur, gut ausbalanciert und ein langer Abgang. Gewürze bereichern die Aromapalette und peppen das Ganze auf.

BRIN DE FOLIE „CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC“

Clos de Géronde, Frédéric Zufferey, Chippis 37.00

Diese Mischung hat eine intensive granatrote Farbe. Die Nase vereint auf harmonische Weise florale Aromen und Noten von schwarzen Früchten. Der Mund ist sanft und hat eine schöne Säure, gepaart mit feinen und strukturierten Tanninen.

CORNALIN

Sélection Comby, Yann & Gratién Comby, Chamoson 39.00

Er präsentiert sich mit einer dunklen Farbe. An der Nase riecht er nach reifen Kirschen und einem Hauch von Nelken. Frisch und fruchtig im Gaumen mit einem langen Abgang.

...GROSSFORMATE 150 cl. ...

...Weiss...

GLOU GLOU BLA BLA „CHASSELAS“ **Gault&Millau**
Cave le Tambourin, I. Bonvin, **95.00**

PETITE ARVINE **Gault&Millau**
„Sélection Excelsus“ J.-C. & R. Favre, Chamoson **104.00**

...Rot...

MERLOT „RÉSERVE“ **Gault&Millau** 
Cave du Vieux Moulin, R. & V. Papilloud, Vétroz **105.00**

MAGDALENA **Gault&Millau** 
„MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC“
La Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz **123.00**

Kalte Getränke

Ovomaltine Schokolade	4.80
Eistee 3 dl	4.60
Eistee 5 dl	5.90
Tafelwasser 3 dl	4.50
Tafelwasser 5 dl	5.50
Schweppes Tonic 2 dl	4.90
Coca-Cola	4.90
Coca-Cola Zero	4.90
Fanta Orange	4.90
Sprite	4.90
Rivella Rot	4.90
Rivella Blau	4.90
Ramseier Süssmost	4.90
Apfelschorle	4.90
Ramseier Suure Moscht 5 dl	6.50

Aperitifs

Campari	7.00
Cynar	7.00
Martini	7.00
Rossi	7.00
Pastis	7.00
Appenzeller	7.00
Jägermeister	7.00
Aperol Spritz	9.00
Lillet Wild Berry (Lillet Rosé Schweppes Wild Berry)	9.00
Bitter Rosso Aperitivo	4.50

Offene Weine

	1/10	5/10
Fendant	4.80	24.00
Johannisberg	5.00	25.00
Oeil de Perdrix	5.00	25.00
Pinot Noir	5.00	25.00

Warme Getränke

Kaffee Milchkaffee	4.40
Latte Macchiato	5.50
Ovomaltine Schokolade	4.80
Apfel- Orangenpunch	4.70
Rhum- Waldbeerenpunch	4.70
Tee Ronnefeldt : Earl Grey, Verbena Peppermint, Red Berries, Sweet Ginger	
Rooibos Vanilla, Winter Dream	4.70
Hausgemachter Glühwein	7.50
Tee Rhum	7.50
Rhumpunch mit Alkohol	7.50
Jägertee	7.50
Holdrio	8.00
Fröschli	8.00
(Pfefferminztee mit grünem Wodka)	
Heisse Witwee	6.00
(Zwetschgenlikör mit Rahmhaube)	
Kaffee Fertig/Lutz	8.00
Kaffee Weidstübli	8.80
Kaffee Baileys	9.50
Kaffee Amaretto	9.50

Spiritousen 2 cl.

Marc de Dôle	5.50
Grappa	5.50
Kirsch	5.50
Honig Williams Likör	6.50
Limoncello	5.50
Williamine (Morand)	7.50
Abricotine (Morand)	7.50
Vieille Prune Calvados	8.00
Cognac	9.00

Bier

Appenzeller Bier 2dl	4.20
Appenzeller Bier 3dl	4.70
Appenzeller Bier 5dl	7.00
Appenzeller Weizenbier 5dl	7.50
Appenzeller Red Ginger Rootbeer	6.50
Sonnwendlig "Alkoholfrei"	4.90