

**ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS SCHAUMWEIN**

---

CÜPLI KIR FENDANT	6.00
GESPRITZER WEIN <b>SÜSS ODER SAUER 20CL</b>	6.00
CÜPLI PROSECCO	7.50
PICCOLO MOET & CHANDON <b>20CL</b>	25.00
APEROL SPRIZZ	9.00
HUGO-ELDERFLOWER SPRIZZ	9.00
PINK GRAPEFRUIT SPRIZZ	9.00
APRICOT SPRIZZ	9.00
SANBITTER <b>ALKOHOLFREI</b>	5.80
CRODINO <b>ALKOHOLFREI</b>	5.80

**PROSECCO & CHAMPAGNER 75CL**

---

PROSECCO	47.00
MOET & CHANDON	80.00



**WEINE IM OFFENAUSSCHANK**      **50cl**      **30cl**      **20cl**      **10cl**

---

**WALLISER WEISSWEINE**

FENDANT «GOLDREGEN»	21.50	12.90	8.60	4.30
JOHANNISBERG	26.50	15.90	10.60	5.30
PETIT ARVINE	36.50	21.90	14.60	7.30

**WALLISER ROSÉWEIN**

CEIL-DE-PERDRIX	26.50	15.90	10.60	5.30
-----------------	-------	-------	-------	------

**WALLISER ROTWEINE**

DÔLE	22.50	13.50	9.00	4.50
PINOT NOIR	27.50	16.50	11.00	5.50
HUMAGNE ROUGE	36.50	21.90	14.60	7.30
SYRAH	36.50	21.90	14.60	7.30
OPTIMO	38.50	23.10	15.40	7.70

**ITALIENISCHE ROTWEINE**

MONTEPULCIANO D'ABRUZO	21.00	12.60	8.40	4.20
CHIANTI	22.00	13.20	8.80	4.40
PRIMITIVO	22.50	13.50	9.00	4.50

## HALBLITER IN FLASCHENQUALITÄT

---

### WALLISER WEISSWEINE

FENDANT GOLDREGEN AOC	
<b>SÉLECTION MATHIER, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	21.50
<i>trocken, fruchtig, süffig</i>	
JOHANNISBERG AOC <b>SÉLECTION MATHIER, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	26.50
<i>harmonisch, süsslich, reichhaltig</i>	
PETIT ARVINE <b>HOSPICES DE SALQUENEN, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER AOC</b>	36.50
<i>reif, anhaltend, leicht salzig</i>	

### WALLISER ROSÉWEIN

CEIL-DE-PERDRIX AOC <b>SÉLECTION MATHIER, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	26.50
<i>trocken, gehaltvoll, leicht säuerlich</i>	

### WALLISER ROTWEINE

DÔLE AOC <b>SÉLECTION MATHIER, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	22.50
<i>beerig, fein, geschmeidig</i>	
PINOT NOIR AOC <b>SÉLECTION MATHIER, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	27.50
<i>fruchtig, rund, harmonisch</i>	
HUMAGNE ROUGE <b>HOSPICES DE SALQUENEN AOC, ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	36.50
<i>rustikal, tanninhaltig</i>	
SYRAH <b>HOSPICES DE SALQUENEN AOC ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b>	36.50
<i>beerig, reif, vollmundig</i>	

### ITALIENISCHE ROTWEINE

RIPASSO VALPOLICELLA DOC <b>CANTINA DI MONTEFORTE</b>	35.00
<i>aromatisch, ausgewogen</i>	
<i>Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Pasta und Pilzgerichten</i>	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG <b>MONTEFORTE</b>	43.00
<i>körperreich, vollmundig, weicher Abgang</i>	
<i>Amarone eignet sich gut zu Wild, rotem Fleisch und pikantem Käse</i>	

## FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

---

### WALLISER WEISSWEINE

<b>FENDANT LES MURETTES, ROBERT GILLIARD</b> <i>fruchtig, trocken, prickelnd</i> <i>Fendant empfehlen wir zum Apéro, zu Vorspeisen, kalten und warmen Käsespezialitäten, Fisch oder zartem Fleisch</i>	48.00
<b>JOHANNISBERG LEUKERSONNE, JÖRG &amp; DAMIAN SEEWER</b> <i>blumig, gehaltvoll, komplex</i> <i>Johannisberg passt hervorragend zum Apéro, Weichkäse, Pilzsalat, Krustentiere und gebratenem Fisch</i>	52.00
<b>CHARDONNAY JÖRG &amp; DAMIAN SEEWER</b> <i>trocken, gehaltvoll, vielschichtig, erfrischend</i> <i>Chardonnay schmeckt zum Apéro, zu Vorspeisen und Fisch</i>	54.00
<b>PETITE ARVINE LES PYRAMIDES ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>trocken, rassig, komplex, leicht salzig</i> <i>Petite Arvine passt hervorragend zum Apéro, zu Vorspeisen und Fischgerichten</i>	54.00
<b>ERMITAGE RÉSERVE DES CHOUCAS, ROBERT GILLIARD</b> <i>samtig, voll, weich, süsslich</i> <i>Ermitage trinkt sich gut zum Apéro, zu Vorspeisen, kräftigem Käse und Fisch</i>	54.00
<b>HEIDA GLETSCHERWEIN O. CHANTON (HÖCHSTER REBBERG EUROPAS)</b> <i>trocken, robust, angenehme Säure</i> <i>Heida eignet sich zum Apéro, zu Käse und Walliser Spezialitäten</i>	60.00
<b>HUMAGNE BLANCHE ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>delikat, rund, harmonisch, langes Finale</i> <i>Trinkt sich vorzüglich zu hellem Fleisch, Fisch und Käsegerichten</i>	55.00
<b>CUVÉE BLANC MADAME ROSMARIE ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>Traubensorten: Petit Arvine, Sylvaner, Pinot blanc und Pinot gris</i> <i>reich, ausgewogen, würzig, langer Abgang</i> <i>Cuvée blanc schmeckt zum Apéro, zu Fisch, Geflügel und Käse</i>	56.00
<b>AMBASSADEUR DES DOMAINES (EICHENFASS), DIEGO MATHIER</b> <i>frisch, mineralische salzige Note, voluminös, komplex</i> <i>Eignet sich zu Fisch, Kalb, Geflügel und Geräuchertem</i>	65.00

### ITALIENISCHE WEISSWEINE

<b>ROERO ARNEIS ARENARIUM DOCG CANTINA DEL NEBBIOLO</b> <i>mittlerer Körper, angenehme Säure, mineralisches Finale</i> <i>Schmeckt zu Vorspeisen, Fisch an Sauce und zu hellem Fleisch</i>	49.00
<b>PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT AZIENDA GILDO</b> <i>trockener Charakter, erfrischend, ausgewogen, anhaltend</i> <i>Passt zu Vorspeisen, Käse, Nudeln und weissem Fleisch</i>	46.00

### WALLISER ROSÉWEINE

<b>DÔLE BLANCHE MARAUDEUR CORDONIER &amp; LAMON</b> <i>elegant, mild, blumig</i> <i>Dôle blanche eignet sich zum Apéro, Salaten, Fisch und Fleisch. Kurzum: der Allrounder</i>	49.00
<b>ASSEMBLAGE LA ROSE DU CHEVALIER VINS DES CHEVALIERS</b> <i>Traubensorten: Pinot Noir, Cornalin und Humagne rouge</i> <i>fruchtig, genussreich</i>	52.00

## FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

---

### WALLISER ROTWEINE

<b>GAMAY ROUVINEZ</b> <i>fruchtig, zart</i> <i>Gamay passt zu Rind, Schmorbraten, Kaninchen, Geflügel, Schwein und Käse</i>	47.00
<b>DÔLE SANG DE L'ENFER ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>mild, rund, vollmundig</i> <i>Dôle ist der harmonische Begleiter zu rotem Fleisch an Sauce oder grilliert, zu Geflügel, Kaninchen und Käse</i>	52.00
<b>PINOT NOIR, LUCIFER ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>rund, harmonisch, fruchtig</i>	54.00
<b>PINOT NOIR (EICHENFASS), MARIO CHANTON</b> <i>reich, vollmundig, harmonisch, schöne Länge</i> <i>Pinot Noir eignet sich zu Rind, Lamm, Wild und Käse</i>	66.00
<b>AMBASSADEUR DES DOMAINES (EICHENFASS), ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>Traubensorte: Kleinbeerige Blauburgundertraube (Pinot Noir)</i> <i>fruchtig, rund, edel, tanninhaltig, mit starkem Abgang</i> <i>Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	69.00
<b>CUVÉE ROUGE MADAME ROSMARIE (EICHENFASS), ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet, Syrah und Humagne rouge</i> <i>wuchtig, tanninhaltig, schwer</i> <i>Cuvée rouge empfehlen wir zu grilliertem Rind oder Lamm, zu Wild, zu dunklem Fleisch mit kräftigem Geschmack und zu Käse</i>	58.00
<b>SYRAH DIEGO MATHIER (EICHENFASS), ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>kräftig, robust, fruchtig, würzig</i> <i>Syrah empfehlen wir zu rotem Fleisch, Lamm, Rebhuhn, Wild und Käse</i>	62.00
<b>HUMAGNE ROUGE FERDINAND MATHIER (EICHENFASS), ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER</b> <i>rustikal, fruchtig, wildbeerig, würzig</i> <i>Passt zu rosa gebratenem Fleisch, zu Lamm, Rind, Wild und Käse</i>	62.00
<b>CORNALIN, LEUKERSONNE JÖRG &amp; DAMIAN SEEWER</b> <i>kräftig, robust, wild, tanninhaltig</i> <i>Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Federwild und Käse</i>	60.00
<b>ASSEMBLAGE OPTIMO (EICHENFASS), DIEGO MATHIER</b> <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah</i> <i>kräftig, ausgewogen, tanninhaltig</i> <i>Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild oder zum genussvollen Trinken</i>	55.00
<b>ASSEMBLAGE CHÂTEAU LICHTEN ROUVINEZ</b> <i>Traubensorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah</i> <i>lebhaft, tanninhaltig, ausgeprägter Charakter</i> <i>Der Château Lichten begleitet ideal Fleischsorten mit kräftigem Aroma</i>	61.00
<b>ASSEMBLAGE NOIR DE NOIR (EICHENFASS), CAVES DU PARADIS</b> <i>Traubensorten: Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge</i> <i>wuchtig, extrareich mit langem Abgang</i> <i>Noir de Noir ist der Begleiter zu rotem Fleisch, Tatar und Wild</i>	64.00
<b>ASSEMBLAGE CŒUR DE DOMAINE (EICHENFASS), ROUVINEZ</b> <i>Traubensorten: Syrah, Humagne rouge, Cornalin</i> <i>würzig, schöne Frucht, vielschichtig, kräftig, tanninhaltig, langer Abgang</i> <i>Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	73.00
<b>ASSEMBLAGE WALMARONE (EICHENFASS), JÖRG &amp; DAMIAN SEEWER</b> <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cornalin</i> <i>wuchtig, robust, edel</i> <i>Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	83.00

## FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

### ITALIENISCHE ROTWEINE

MERLOT ALTO ADIGE DOP <b>ELENA WALCH</b> <i>saftig, elegant, sortentypisch</i> <i>Trinkt sich gut zu Braten, Wildgerichten,</i> <i>würzigem, reifen Käse, Pasta und Thunfisch</i>	51.00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE TIRTEO DOCG <b>NEIRANO</b> <i>aromatisch, fruchtig</i> <i>Passt zu Pizza und Pasta, grilliertem und</i> <i>gebratenem Fleisch und kräftigem Käse</i>	48.00
NEBBIOLO LANGHE DOC <b>DELTETTO</b> <i>voll, weich, elegant</i> <i>Begleitet ideal wild, rotes Fleisch, Roastbeef, Leber und pikanten Käse</i>	51.00
BARBARESCO DOCG <b>VIGNETI LUIGI ODDERO &amp; FIGLI</b> <i>feinduftig, elegant, nuancenreich, kräftig</i> <i>Trinkt sich gut zu Braten, Geflügel, Wild, Geschmortem und zu Käse</i>	73.00
BAROLO DOCG <b>VIGNETI LUIGI ODDERO &amp; FIGLI</b> <i>feinfruchtig, elegant, kräftig</i> <i>Eignet sich gut zu Kaninchen, Steinpilzen, Pastagerichten und rotem Fleisch</i>	73.00
VINO NOBILE DIE MONTEPULCIANO DOCG <b>BOSCARELLI</b> <i>fruchtig, vollfleischig, kräftig</i> <i>Gefällt zu Nudelgerichten mit Fleischsauce,</i> <i>grilliertem roten und weissen Fleisch</i>	60.00
CHIANTI CLASSICO DOCG <b>RIECINE</b> <i>fruchtig, würzig, sortentypisch</i> <i>Chianti ist der harmonische Begleiter zu Wild, gebratenem und geschmortem</i> <i>Fleisch, sowie kräftigen Saucen</i>	56.00
AMARONE SAN RUSTICO DOC <b>SAN RUSTICO</b> <i>körperreich, vielschichtig</i> <i>Passt hervorragend zu Ente, würziger Pasta, grilliertem Rind der Lamm</i>	66.00
SALICE SALENTINO DOP <b>DOMIZIANO</b> <i>würzig, elegant</i> <i>Empfehlen wir zu grilliertem Fleisch, Wild und Käse</i>	46.00
PRIMITIVO DEL SALENTO TATOR IGT <b>POGGIO LE VOLPI</b> <i>wohlriechend, prächtig, schöne Struktur, langer Abgang</i> <i>Eignet sich gut zu rotem Fleisch und gehaltvollen Speisen</i>	55.00
NERO D'AVOLA IGP <b>CURATOLO ARINI</b> <i>kräftig, charaktervoll, würzig</i> <i>Trinkt sich gut zu Wild, Schmorgerichten, dunklem Geflügel und Grilladen</i>	53.00

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST

