



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS SCHAUMWEIN

CÜPLI KIR FENDANT	6.00
GESPRITZER WEIN SÜSS ODER SAUER 20CL	6.00
CÜPLI PROSECCO	7.50
APEROL SPRIZZ	9.50
HUGO-ELDERFLOWER SPRIZZ	9.50
PINK GRAPEFRUIT SPRIZZ	9.50
APRICOT SPRIZZ	9.50
SANGRIA LOLEA (ROT)	6.50
SANBITTER ALKOHOLFREI	5.80
CRODINO ALKOHOLFREI	5.80





Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

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

WALLISER WEISSWEINE

FENDANT «GOLDREGEN»	21.50	12.90	8.60	4.30
JOHANNISBERG	27.00	16.20	10.80	5.40
PETIT ARVINE	36.50	21.90	14.60	7.30

WALLISER ROSÉWEIN

CEIL-DE-PERDRIX	27.00	16.20	10.80	5.40
-----------------	-------	-------	-------	------

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'ABRUZZO	22.00	13.20	8.80	4.40
CHIANTI	22.50	13.50	9.00	4.50
PRIMITIVO	22.50	13.50	9.00	4.50



HALBLITER IN FLASCHENQUALITÄT

WALLISER WEISSWEINE

FENDANT GOLDREGEN AOC SÉLECTION MATHIER, ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>trocken, fruchtig, süffig</i>	21.50
JOHANNISBERG AOC SÉLECTION MATHIER, ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>harmonisch, süsslich, reichhaltig</i>	27.00
PETIT ARVINE HOSPICES DE SALQUENEN, ADRIAN & DIEGO MATHIER AOC <i>reif, anhaltend, leicht salzig</i>	36.50

WALLISER ROSÉWEIN

CEIL-DE-PERDRIX AOC SÉLECTION MATHIER, ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>trocken, gehaltvoll, leicht säuerlich</i>	27.00
--	-------

WALLISER ROTWEINE

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

ITALIENISCHE ROTWEINE

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



FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

WALLISER WEISSWEINE

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

ITALIENISCHE WEISSWEINE

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

WALLISER ROSÉWEINE

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



FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

WALLISER ROTWEINE

GAMAY ROUVINEZ <i>fruchtig, zart</i> <i>Gamay passt zu Rind, Schmorbraten, Kaninchen, Geflügel, Schwein und Käse</i>	47.00
DÔLE SANG DE L'ENFER ADRIAN & DIEGO MATHIER <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
PINOT NOIR, LUCIFER ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>rund, harmonisch, fruchtig</i>	54.00
PINOT NOIR (EICHENFASS), MARIO CHANTON <i>reich, vollmundig, harmonisch, schöne Länge</i> <i>Pinot Noir eignet sich zu Rind, Lamm, Wild und Käse</i>	64.00
PINOT NOIR, AMBASSADEUR DES DOMAINES (EICHENFASS), ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>Traubensorte : Pinot Noir mit kleinen Beeren vom Typ Bourgogne fruchtig, rund, edel, angenehme Tanninstruktur, starkes Finale</i> <i>Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	69.00
CUVÉE ROUGE MADAME ROSMARIE (EICHENFASS), ADRIAN & DIEGO MATHIER <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
SYRAH DIEGO MATHIER (EICHENFASS), ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>kräftig, robust, fruchtig, würzig</i> <i>Syrah empfehlen wir zu rotem Fleisch, Lamm, Rebhuhn, Wild und Käse</i>	62.00
HUMAGNE ROUGE FERDINAND MATHIER (EICHENFASS), ADRIAN & DIEGO MATHIER <i>rustikal, fruchtig, wildbeerig, würzig</i> <i>Passt zu rosa gebratenem Fleisch, zu Lamm, Rind, Wild und Käse</i>	62.00
CORNALIN, LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER <i>kräftig, robust, wild, tanninhaltig</i> <i>Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Federwild und Käse</i>	60.00
ASSEMBLAGE OPTIMO (EICHENFASS), DIEGO MATHIER <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
ASSEMBLAGE CHÂTEAU LICHTEN ROUVINEZ <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
ASSEMBLAGE NOIR DE NOIR (EICHENFASS), CAVES DU PARADIS <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
ASSEMBLAGE CŒUR DE DOMAINE (EICHENFASS), ROUVINEZ <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
ASSEMBLAGE WALMARONE (EICHENFASS), JÖRG & DAMIAN SEEWER <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



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

FLASCHENWEINE IN DER 75 cl FLASCHE

ITALIENISCHE ROTWEINE

MERLOT ALTO ADIGE DOP ELENA WALCH <i>saftig, elegant, sortentypisch Trinkt sich gut zu Braten, Wildgerichten, würzigem, reifen Käse, Pasta und Thunfisch</i>	51.00
BARBERA D'ASTI SUPERIORE TIRTEO DOCG NEIRANO <i>aromatisch, fruchtig Passt zu Pizza und Pasta, grilliertem und gebratenem Fleisch und kräftigem Käse</i>	48.00
NEBBIOLO LANGHE DOC DELTETTO <i>voll, weich, elegant Begleitet ideal wild, rotes Fleisch, Roastbeef, Leber und pikanten Käse</i>	51.00
BARBARESCO DOC CANTINA DEL NEBBIOLO <i>würzig, warm, lang und vollmundig, weiche Tannine, runder Abgang Trinkt sich gut zu Braten, Geflügel, Wild, Geschmortem und zu Käse</i>	69.00
BAROLO DOCG NEIRANO <i>reich und kräftig, samtiges und ausgeprägtes Bouquet, langer Abgang Eignet sich gut zu Steinpilzen, Lamm und herzhaftem Käse</i>	67.00
VINO NOBILE DIE MONTEPULCIANO DOCG BOSCARELLI <i>fruchtig, vollfleischig, kräftig Gefällt zu Nudelgerichten mit Fleischsauce, grilliertem roten und weissen Fleisch</i>	60.00
CHIANTI CLASSICO DOCG RIECINE <i>fruchtig, würzig, sortentypisch Chianti ist der harmonische Begleiter zu Wild, gebratenem und geschmortem Fleisch, sowie kräftigen Saucen</i>	56.00
AMARONE SAN RUSTICO DOC SAN RUSTICO <i>körperreich, vielschichtig Passt hervorragend zu Ente, würziger Pasta, grilliertem Rind und Lamm</i>	66.00
SALICE SALENTINO DOP DOMIZIANO <i>würzig, elegant Empfehlen wir zu grilliertem Fleisch, Wild und Käse</i>	46.00
PRIMITIVO DEL SALENTO TATOR IGT POGGIO LE VOLPI <i>wohlriechend, prächtig, schöne Struktur, langer Abgang Eignet sich gut zu rotem Fleisch und gehaltvollen Speisen</i>	55.00
NERO D'AVOLA IGP CURATOLO ARINI <i>kräftig, charaktervoll, würzig Trinkt sich gut zu Wild, Schmorgerichten, dunklem Geflügel und Grilladen</i>	53.00



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

PROSECCO, CHAMPAGNER & SANGRIA

PROSECCO	47.00
MOET & CHANDON	80.00
SANGRIA LOLEA	42.00

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST

HOTEL BETTMERHOF · FAMILIE CHRISTIAN & EVA EYHOLZER · 3992 BETTMERALP
T +41 27 928 62 10 · F +41 27 928 62 15 · hotel@bettmerhof.ch · www.bettmerhof.ch

