



ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS ...

CÜPLI KIR FENDANT	6.00
GESPRITZER WEIN SÜSS ODER SAUER	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

PROSECCO, CHAMPAGNER & SANGRIA

PROSECCO	47.00
MOET & CHANDON	80.00
SANGRIA LOLEA	42.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	50 cl	30 cl	20 cl	10 cl
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 AOC, HOSPICES DE SALQUENEN ADRIAN & DIEGO MATHIER <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 fruchtig, trocken prickelnd Fendant empfehlen wir zum Apéro, zu Vorspeisen, kalten und warmen Käsespezialitäten, Fisch oder zartem Fleisch	48.00
JOHANNISBERG LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER blumig, gehaltvoll, komplex Johannisberg passt hervorragend zum Apéro, Weichkäse, Pilzsalat, Krustentieren und gebratenem Fisch	52.00
CHARDONNAY JÖRG & DAMIAN SEEWER trocken, gehaltvoll, vielschichtig, erfrischend Chardonnay schmeckt zum Apéro, zu Vorspeisen und Fisch	54.00
PETITE ARVINE LES PYRAMIDES ADRIAN & DIEGO MATHIER trocken, rassig, komplex, leicht salzig Petite Arvine passt hervorragend zum Apéro, zu Vorspeisen und Fischgerichten	54.00
ERMITAGE RÉSERVE DES CHOUCAS ROBERT GILLIARD samtig, voll, weich, süsslich Ermitage trinkt sich gut zum Apéro, zu Vorspeisen, kräftigem Käse und Fisch	54.00
HEIDA GLETSCHERWEIN O. CHANTON (Höchster Rebberg Europas) trocken, robust, angenehme Säure Heida eignet sich zum Apéro, zu Käse und Walliser Spezialitäten	60.00
HUMAGNE BLANCHE ADRIAN & DIEGO MATHIER delikat, rund, harmonisch, langes Finale Trinkt sich vorzüglich zu hellem Fleisch, Fisch und Käsegerichten	55.00
CUVÉE BLANC MADAME ROSMARIE ADRIAN & DIEGO MATHIER Traubensorten: Petit Arvine, Sylvaner, Pinot blanc und Pinot gris reich, ausgewogen, würzig, langer Abgang Cuvée blanc schmeckt zum Apéro, zu Fisch, Geflügel und Käse	56.00
AMBASSADEUR DES DOMAINES (Eichenfass) DIEGO MATHIER frisch, mineralische salzige Note, voluminös, komplex Eignet sich zu Fisch, Kalb, Geflügel und Geräuchertem	65.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

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

WALLISER ROSÉWEINE

CEIL DE PERDRIX LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER Traubensorten: Pinot Noir fruchtig, genussreich, beschwingt	50.00
---	-------

WALLISER ROTWEINE

GAMAY ROUVINEZ fruchtig, zart Gamay passt zu Rind, Schmorbraten, Kaninchen, Geflügel, Schwein und Käse	47.00
DÔLE SANG DE L'ENFER ADRIAN & DIEGO MATHIER mild, rund, vollmundig Dôle ist der harmonische Begleiter zu rotem Fleisch an Sauce oder grilliert zu Geflügel, Kaninchen und Käse	52.00
PINOT NOIR LUCIFER ADRIAN & DIEGO MATHIER rund, harmonisch, fruchtig	54.00
PINOT NOIR, AMBASSADEUR DES DOMAINES (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER Traubensorte: Pinot Noir mit kleinen Beeren vom Typ Bourgogne fruchtig, rund, edel, angenehme Tanninstruktur, starkes Finale Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse	69.00
CUVÉE ROUGE MADAME ROSMARIE (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet, Syrah und Humagne Rouge wuchtig, tanninhaltig, schwer Cuvée rouge empfehlen wir zu grilliertem Rind oder Lamm, zu Wild, zu dunklem Fleisch mit kräftigem Geschmack und zu Käse	58.00

SYRAH DIEGO MATHIER (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER kräftig, robust, fruchtig, würzig Syrah empfehlen wir zu rotem Fleisch, Lamm, Rebhuhn, Wild und Käse	62.00
HUMAGNE ROUGE FERDINAND MATHIER (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER rustikal, fruchtig, wildbeerig, würzig Passt zu rosa gebratenem Fleisch, zu Lamm, Rind, Wild und Käse	62.00
CORNALIN LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER kräftig, robust, wild, tanninhaltig Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Federwild und Käse	60.00
ASSEMBLAGE OPTIMO (Eichenfass) DIEGO MATHIER Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah kräftig, ausgewogen, tanninhaltig Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild oder zum genussvollen Trinken	55.00
ASSEMBLAGE CHÂTEAU LICHTEN ROUVINEZ Traubensorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah lebhaft, tanninhaltig, ausgeprägter Charakter Der Château Lichten begleitet ideal Fleischsortem mit kräftigem Aroma	61.00
ASSEMBLAGE NOIR DE NOIR (Eichenfass) CAVES DU PARADIS Traubensorten: Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge wuchtig, extrareich mit langem Abgang Noir de Noir ist der Begleiter zu rotem Fleisch, Tatar und Wild	64.00
ASSEMBLAGE COEUR DE DOMAINE (Eichenfass) ROUVINEZ Traubensorten: Syrah, Humagne rouge, Cornalin würzig, schöne Frucht, vielschichtig, kräftig, tanninhaltig, langer Abgang Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Will und Käse	73.00
ASSEMBLAGE WALMARONA (Eichenfass) JÖRG & DAMIAN SEEWER Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cornalin wuchtig, robust, edel Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse	83.00

ITALIENISCHE ROTWEINE

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

WALLISER SÜSSWEIN – DESSERTWEIN

GEMMA ADRIAN & DIEGO MATHIER Assemblage aus Malvoisie, Ermitage und Johannisberg intensiv, exotisch, mild, belebend, lang anhaltend. Eine wahre Gaumenfreude!	37.50 cl 40.50
---	-------------------