



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS ...

| | |
|---------------------------------|------|
| CÜPLI KIR FENDANT | 6.00 |
| GESPRITZER WEIN SÜSS ODER SAUER | 6.00 |
| CÜPLI PROSECCO | 7.50 |
| CÜPLI KIR PROSECCO | 8.00 |
| APEROL SPRIZZ | 9.50 |
| HUGO-ELDERFLOWER SPRIZZ | 9.50 |
| PINK GRAPEFRUIT SPRIZZ | 9.50 |
| APRICOT SPRIZZ | 9.50 |
| SANBITTER ALKOHOLFREI | 5.60 |
| CRODINO ALKOHOLFREI | 6.50 |
| VIVA MATE | 6.50 |

PROSECCO, CHAMPAGNER

| | |
|----------------|-------|
| PROSECCO | 47.00 |
| MOET & CHANDON | 80.00 |

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





Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

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 | | | | |
| Œil-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 |



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

HALBLITER IN FLASCHENQUALITÄT

Walliser Weissweine

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

Walliser Roséwein

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

Walliser Rotweine

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

Italienische Rotweine

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



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, Krustentieren 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>Passt zu Vorspeisen, Käse, Nudeln und weissem Fleisch</i> | 46.00 |

WALLISER ROSÉWEINE

| | |
|---|-------|
| CEIL DE PERDRIX LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER <i>Traubensorten: Pinot Noir</i> <i>fruchtig, genussreich, beschwingt</i> | 50.00 |
|---|-------|



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★ ★ ★ ★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

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 |



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ITALIENISCHE ROTWEINE

| | |
|--|-------|
| MERLOT ALTO ADIGE DOP ELENA WALCH <i>saftig, elegant, sortentypisch</i> <i>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</i> <i>Passt zu Pizza und Pasta, grilliertem und gebratenem Fleisch und kräftigem Käse</i> | 48.00 |
| NEBBIOLO LANGHE DOC DELTETTO <i>voll, weich, elegant</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>Eignet sich gut zu Steinpilzen, Lamm und herzhaftem Käse</i> | 67.00 |
| CHIANTI CLASSICO DOCG RIECINE <i>fruchtig, würzig, sortentypisch</i> <i>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</i> <i>Passt hervorragend zu Ente, würziger Pasta, grilliertem Rind und Lamm</i> | 66.00 |
| SALICE SALENTINO DOP DOMIZIANO <i>würzig, elegant</i> <i>Empfehlen wir zu grilliertem Fleisch, Wild und Käse</i> | 46.00 |
| PRIMITIVO DEL SALENTO TATOR IGT POGGIO LE VOLPI <i>wohlfriechend, prächtig, schöne Struktur, langer Abgang</i> <i>Eignet sich gut zu rotem Fleisch und gehaltvollen Speisen</i> | 55.00 |
| NERO D'AVOLA IGP CUTATOLO ARINI <i>kräftig, charaktervoll, würzig</i> <i>Trinkt sich gut zu Wild, Schmorgerichten, dunklem Geflügel und Grilladen</i> | 53.00 |

WALLISER SÜSSWEIN – DESSERTWEIN

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