



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS ...

CÜPLI KIR FENDANT	6.20
GESPRITZER WEIN SÜSS ODER SAUER	6.20
CÜPLI PROSECCO	7.50
APEROL SPRIZZ	9.50
HUGO-ELDERFLOWER SPRIZZ	9.50
PINK GRAPEFRUIT SPRIZZ	9.50
APRICOT SPRIZZ	9.50
SANBITTER ALKOHOLFREI	5.70
CRODINO ALKOHOLFREI	6.70
VIVA MATE	6.50

PROSECCO, CHAMPAGNER

PROSECCO	48.00
MOET & CHANDON	82.00

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST





Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	50 cl	30 cl	20 cl	10 cl
Walliser Weissweine				
Fendant «Goldregen»	22.50	13.50	9.00	4.50
Johannisberg	28.00	16.80	11.20	5.60
Petit Arvine	37.50	22.50	15.00	7.50
Walliser Roséwein				
Œil-de-Perdrix	28.00	16.80	11.20	5.60
Walliser Rotweine				
Dôle	23.50	14.10	9.40	4.70
Pinot Noir	28.00	16.80	11.20	5.60
Humagne Rouge	38.00	22.80	15.20	7.60
Syrah	38.00	22.80	15.20	7.60
Optimo	39.00	23.40	15.60	7.80
Italienische Rotweine				
Montepulciano d'Abruzzo	23.50	14.10	9.40	4.70
Chianti	23.50	14.10	9.40	4.70
Primitivo	24.50	14.70	9.80	4.90



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

HALBLITER 50cl IN FLASCHENQUALITÄT

Walliser Weissweine

FENDANT GOLDREGEN AOC, SÉLECTION MATHIER ADRIAN & DIEGO MATHIER	22.50
<i>trocken, fruchtig, süffig</i>	
JOHANNISBERG AOC, SÉLECTION MATHIER ADRIAN & DIEGO MATHIER	28.00
<i>harmonisch, süsslich, reichhaltig</i>	
PETTIT ARVINE AOC, HOSPICES DE SALQUENEN ADRIAN & DIEGO MATHIER	37.50
<i>reif, anhaltend, leicht salzig</i>	

Walliser Roséwein

CEIL-DE-PERDRIX AOC, SÉLECTION MATHIER ADRIAN & DIEGO MATHIER	28.00
<i>trocken, gehaltvoll, leicht säuerlich</i>	

Walliser Rotweine

DÔLE AOC, SÉLECTION MATHIER ADRIAN & DIEGO MATHIER	23.50
<i>beerig, fein, geschmeidig</i>	
PINOT NOIR AOC, SÉLECTION MATHIER ADRIAN & DIEGO MATHIER	28.00
<i>fruchtig, rund, harmonisch</i>	
HUMAGNE ROUGE, HOSPICES DE SALQUENEN AOC ADRIAN & DIEGO MATHIER	38.00
<i>rustikal, tanninhaltig</i>	
SYRAH, HOSPICES DE SALQUENEN AOC ADRIAN & DIEGO MATHIER	38.00
<i>beerig, reif, vollmundig</i>	
OPTIMO (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER	39.00
<i>Assemblage aus Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah</i>	

Italienische Rotweine

RIPASSO VALPOLICELLA DOC CANTINA DI MONTEFORTE	36.00
<i>aromatisch, ausgewogen</i>	
<i>Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Pasta und Pilzgerichten</i>	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG MONTEFORTE	44.00
<i>körperreich, vollmundig, weicher Abgang</i>	
<i>Amarone eignet sich gut zu Wild, rotem Fleisch und pikantem Käse</i>	



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

WALLISER WEISSWEINE 75cl

FENDANT LES MURETTES ROBERT GILLIARD	50.00
<i>fruchtig, trocken prickelnd Fendant empfehlen wir zum Apéro, zu Vorspeisen, kalten und warmen Käsespezialitäten, Fisch oder zartem Fleisch</i>	
JOHANNISBERG LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER	54.00
<i>blumig, gehaltvoll, komplex Johannisberg passt hervorragend zum Apéro, Weichkäse, Pilzsalat, Krustentieren und gebratenem Fisch</i>	
CHARDONNAY JÖRG & DAMIAN SEEWER	55.00
<i>trocken, gehaltvoll, vielschichtig, erfrischend Chardonnay schmeckt zum Apéro, zu Vorspeisen und Fisch</i>	
PETITE ARVINE LES PYRAMIDES ADRIAN & DIEGO MATHIER	56.00
<i>trocken, rassig, komplex, leicht salzig Petite Arvine passt hervorragend zum Apéro, zu Vorspeisen und Fischgerichten</i>	
HEIDA GLETSCHERWEIN O. CHANTON (Höchster Rebberg Europas)	60.00
<i>trocken, robust, angenehme Säure Heida eignet sich zum Apéro, zu Käse und Walliser Spezialitäten</i>	
HUMAGNE BLANCHE ADRIAN & DIEGO MATHIER	56.00
<i>delikat, rund, harmonisch, langes Finale Trinkt sich vorzüglich zu hellem Fleisch, Fisch und Käsegerichten</i>	
CUVÉE BLANC MADAME ROSMARIE ADRIAN & DIEGO MATHIER	57.00
<i>Traubensorten: Petit Arvine, Sylvaner, Pinot blanc und Pinot gris reich, ausgewogen, würzig, langer Abgang Cuvée blanc schmeckt zum Apéro, zu Fisch, Geflügel und Käse</i>	
AMBASSADEUR DES DOMAINES (Eichenfass) DIEGO MATHIER	66.00
<i>frisch, mineralische salzige Note, voluminös, komplex Eignet sich zu Fisch, Kalb, Geflügel und Geräuchertem</i>	

ITALIENISCHE WEISSWEINE 75cl

ROERO ARNEIS ARENARIUM DOCG CANTINA DEL NEBBIOLO	50.00
<i>mittlerer Körper, angenehme Säure, mineralisches Finale Schmeckt zu Vorspeisen, Fisch an Sauce und zu hellem Fleisch</i>	
PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT AZIENDA GILDO	48.00
<i>trockener Charakter, erfrischend, ausgewogen, anhaltend Passt zu Vorspeisen, Käse, Nudeln und weissem Fleisch</i>	

WALLISER ROSÉWEIN 75cl

CEIL DE PERDRIX LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER	52.00
<i>Traubensorten: Pinot Noir fruchtig, genussreich, beschwingt</i>	



WALLISER ROTWEINE 75cl

GAMAY ROUVINEZ fruchtig, zart Gamay passt zu Rind, Schmorbraten, Kaninchen, Geflügel, Schwein und Käse	49.00
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	54.00
PINOT NOIR LUCIFER ADRIAN & DIEGO MATHIER rund, harmonisch, fruchtig	56.00
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	70.00
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	59.00
SYRAH DIEGO MATHIER (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER kräftig, robust, fruchtig, würzig Syrah empfehlen wir zu rotem Fleisch, Lamm, Rebhuhn, Wild und Käse	63.00
HUMAGNE ROUGE FERDINAND MATHIER (Eichenfass) ADRIAN & DIEGO MATHIER rustikal, fruchtig, wildbeerig, würzig Passt zu rosa gebratenem Fleisch, zu Lamm, Rind, Wild und Käse	63.00
CORNALIN LEUKERSONNE JÖRG & DAMIAN SEEWER kräftig, robust, wild, tanninhaltig Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Federwild und Käse	62.00
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	57.00
ASSEMBLAGE CHÂTEAU LICHTEN ROUVINEZ Traubensorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah lebhaft, tanninhaltig, ausgeprägter Charakter Der Château Lichten begleitet ideal Fleischsortem mit kräftigem Aroma	62.00
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	65.00
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	74.00
ASSEMBLAGE WALMARONA (Eichenfass) JÖRG & DAMIAN SEEWER Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cornalin wuchtig, robust, edel. Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse	85.00



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ITALIENISCHE ROTWEINE 75cl

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>	53.00
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>	50.00
NEBBIOLO LANGHE DOC DELTETTO <i>voll, weich, elegant</i> <i>Begleitet ideal wild, rotes Fleisch, Roastbeef, Leber und pikanten Käse</i>	53.00
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>	70.00
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>	69.00
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>	58.00
AMARONE SAN RUSTICO DOC SAN RUSTICO <i>körperreich, vielschichtig</i> <i>Passt hervorragend zu Ente, würziger Pasta, grilliertem Rind und Lamm</i>	68.00
SALICE SALENTINO DOP DOMIZIANO <i>würzig, elegant</i> <i>Empfehlen wir zu grilliertem Fleisch, Wild und Käse</i>	48.00
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>	57.00
NERO D'AVOLA IGP CUTATOLO ARINI <i>kräftig, charaktervoll, würzig</i> <i>Trinkt sich gut zu Wild, Schmorgerichten, dunklem Geflügel und Grilladen</i>	55.00

WALLISER SÜSSWEIN – DESSERTWEIN 37.5 cl

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>	42.00
--	-------