



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

ZUM EINSTIMMEN EIN GLAS ...

MUSCAT, Leukersonne	7.50
GESPRITZTER WEIN SÜSS ODER SAUER	6.30
CÜPLI PROSECCO	7.70
APEROL SPRITZ	9.50
PINK GRAPEFRUIT SPRITZ	9.50
CAMPARI SPRITZ	9.50
APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI	8.70
SANBITTER ALKOHOLFREI	5.80
CRODINO ALKOHOLFREI	6.70

PROSECCO

PROSECCO	50.00
----------	-------

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE MWST





Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	50 cl	30 cl	20 cl	10 cl
Walliser Weissweine				
Fendant, Leukersonne	22.50	13.50	9.00	4.50
Johannisberg, Leukersonne	28.00	16.80	11.20	5.60
Muscat, Leukersonne	37.50	22.50	15.00	7.50
Petite Arvine, Adrian & Diego Mathier	37.50	22.50	15.00	7.50
Walliser Roséweine				
Œil-de-Perdrix, Adrian & Diego Mathier	28.50	17.10	11.40	5.70
Chapeau Blanc de noir, Leukersonne	28.50	17.10	11.40	5.70
Walliser Rotweine				
Dôle, Leukersonne	24.00	14.40	9.60	4.80
Pinot Noir, Leukersonne	27.00	16.20	10.80	5.40
Humagne Rouge, Adrian & Diego Mathier	38.50	23.10	15.40	7.70
Syrah, Adrian & Diego Mathier	38.50	23.10	15.40	7.70
Optimo, Adrian & Diego Mathier	40.00	24.00	16.00	8.00
Italienische Rotweine				
Chianti	24.00	14.40	9.60	4.80
Barbera del Monferrato	24.00	14.40	9.60	4.80
Primitivo	25.00	15.00	10.00	5.00



HALBLITER 50cl IN FLASCHENQUALITÄT

Walliser Weissweine

FENDANT AOC , Leukersonne <i>blumig, trocken, mineralisch</i>	22.50
JOHANNISBERG AOC , Leukersonne <i>leicht, trocken, rassig mit dezenter Süsse</i>	28.50
PETIT ARVINE AOC, Hospices de Salquenen , Adrian & Diego Mathier <i>reif, anhaltend, leicht salzig</i>	37.50

Walliser Roséweine

CEIL-DE-PERDRIX AOC, SÉLECTION MATHIER , Adrian & Diego Mathier <i>trocken, gehaltvoll, leicht säuerlich</i>	28.50
CHAPEAU BLANC DE NOIR AOC , Leukersonne <i>erfrischend, lebendig, verführerisch</i>	28.50

Walliser Rotweine

DÔLE AOC , Leukersonne <i>lebhaft, komplex, geschmeidig</i>	24.00
PINOT NOIR AOC , Leukersonne <i>vollmundig, feurig, edel, harmonisch</i>	28.50
ASSEMBLAGE SOLIS , Leukersonne <i>Traubensorten: Pinot noir und Syrah vollmundig, fruchtig, warm mit samtigen Gerbstoffen</i>	35.00
HUMAGNE ROUGE AOC, HOSPICES DE SALQUENEN , Adrian & Diego Mathier <i>rustikal, tanninhaltig</i>	38.50
SYRAH AOC, HOSPICES DE SALQUENEN , Adrian & Diego Mathier <i>beerig, reif, vollmundig</i>	38.50

Italienische Rotweine

RIPASSO VALPOLICELLA DOC , Cantina di Monteforte <i>aromatisch, ausgewogen Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Pasta und Pilzgerichten</i>	37.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG , Monteforte <i>körperreich, vollmundig, weicher Abgang Amarone eignet sich gut zu Wild, rotem Fleisch und pikantem Käse</i>	45.00



WALLISER WEISSWEINE 75cl

FENDANT LES MURETTES , Robert Gilliard <i>fruchtig, trocken, prickelnd</i> Fendant empfehlen wir zum Apéro, zu Vorspeisen, kalten und warmen Käsespezialitäten, Fisch oder zartem Fleisch	52.50
JOHANNISBERG LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>blumig, gehaltvoll, komplex</i> Johannisberg passt hervorragend zum Apéro, Weichkäse, Pilzsalat, Krustentieren und gebratenem Fisch	56.50
CHARDONNAY LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>trocken, gehaltvoll, vielschichtig, erfrischend</i> Chardonnay schmeckt zum Apéro, zu Vorspeisen und Fisch	57.50
PETITE ARVINE LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>trocken, rassig, komplex, leicht salzig</i> Petite Arvine passt hervorragend zum Apéro, zu Vorspeisen und Fischgerichten	59.00
MUSCAT LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>exotisch, trocken, lebhaft, erfrischend</i> Muscat eignet sich zum Apéro, zu Fisch und Walliser Spezialitäten	56.50
HUMAGNE BLANCHE , Adrian & Diego Mathier <i>delikat, rund, harmonisch, langes Finale</i> Trinkt sich vorzüglich zu hellem Fleisch, Fisch und Käsegerichten	58.50
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> Cuvée blanc schmeckt zum Apéro, zu Fisch, Geflügel und Käse	59.50
AMBASSADEUR DES DOMAINES (Eichenfass), Adrian & Diego Mathier <i>frisch, mineralische salzige Note, voluminös, komplex</i> Eignet sich zu Fisch, Kalb, Geflügel und Geräuchertem	69.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE 75cl

ROERO ARNEIS ARENARIUM DOCG , Cantina del Nebbiolo <i>mittlerer Körper, angenehme Säure, mineralisches Finale</i> Schmeckt zu Vorspeisen, Fisch an Sauce und zu hellem Fleisch	52.50
PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT , Azienda Gildo <i>trockener Charakter, erfrischend, ausgewogen, anhaltend</i> Passt zu Vorspeisen, Käse, Nudeln und weissem Fleisch	50.50

WALLISER ROSÉWEIN 75cl

CEIL DE PERDRIX LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>Traubensorten: Pinot Noir</i> <i>fruchtig, genussreich, beschwingt</i>	54.50
---	-------



WALLISER ROTWEINE 75cl

GAMAY , Rouvinez <i>fruchtig, zart. Gamay passt zu Rind, Schmorbraten, Kaninchen, Geflügel, Schwein und Käse</i>	51.50
DÔLE LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>nobel, komplex, harmonisch Dôle ist der harmonische Begleiter zu rotem Fleisch, zu Geflügel und Kaninchen</i>	55.00
PINOT NOIR LUCIFER , Adrian & Diego Mathier <i>rund, harmonisch, fruchtig. Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Pasta und Pizza</i>	59.00
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 Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	70.00
CUVÉE ROUGE MADAME ROSMARIE (Eichenfass), Adrian & Diego Mathier <i>Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet, Syrah und Humagne Rouge wuchtig, tanninhaltig, schwer Empfehlen wir zu Wild, zu dunklem Fleisch mit kräftigem Geschmack und zu Käse</i>	62.00
MERLOT LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>edel, wuchtig, mit geschmeidigen Gerbstoffen Merlot passt sehr gut zu rotem Fleisch, Wild und Walliser Käse</i>	62.00
SYRAH LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>kräftig, würzig, edel, rassig. Syrah empfehlen wir zu Wild, rotem Fleisch, Ente und Käse</i>	62.00
HUMAGNE ROUGE , Caves du Paradis <i>samtig, rassig, schöne Gerbstoffe, kräftige Struktur. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse</i>	60.00
CORNALIN LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>kräftig, robust, wild, tanninhaltig. Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild, Federwild und Käse</i>	65.00
ASSEMBLAGE OPTIMO (Eichenfass), Diego Mathier <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah kräftig, ausgewogen, tanninhaltig Empfehlen wir zu rotem Fleisch, Wild oder zum genussvollen Trinken</i>	60.00
ASSEMBLAGE CHÂTEAU LICHTEN , Rouvinez <i>Traubensorten: Cornalin, Humagne rouge, Syrah lebhaft, tanninhaltig, ausgeprägter Charakter Der Château Lichten begleitet ideal Fleischsortem mit kräftigem Aroma</i>	65.00
ASSEMBLAGE NOIR DE NOIR (Eichenfass), Caves du Paradis <i>Traubensorten: Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge wuchtig, extrareich mit langem Abgang Noir de Noir ist der Begleiter zu rotem Fleisch, Tatar und Wild</i>	68.00
HOMMAGE LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>Traubensorten : Merlot, Cabernet Franc mächtig, edel mit seidigen Gerbstoffen, Waldbeeren, Schokolade, Pfeffer Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Walliser Käse</i>	75.00
ASSEMBLAGE WALMARONA (Eichenfass), Jörg & Damian Seewer <i>Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cornalin wuchtig, robust, edel. Passt zu allen Gerichten aus dunklem Fleisch, Wild und Käse</i>	88.00



ITALIENISCHE ROTWEINE 75cl

BARBERA D'ASTI SUPERIORE TIRTEO DOCG , Tenute Neirano <i>aromatisch, fruchtig</i> <i>Passt zu Pizza und Pasta, grilliertem und gebratenem Fleisch und kräftigem Käse</i>	52.50
DOLCETTO D'ALBA DOC , Tenute Neirano <i>fruchtiges Bouquet, zarter und trockener Abgang</i> <i>Begleitet ideal Kalb-, Rind- und Lammfleisch, sowie Pastagerichte</i>	54.00
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>	73.00
BAROLO DOCG , Tenute Neirano <i>reich und kräftig, samtiges und ausgeprägtes Bouquet, langer Abgang</i> <i>Eignet sich gut zu Steinpilzen, Lamm und herzhaftem Käse</i>	72.00
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE SORAIGHE DOC , Casa Vinicola Bennati <i>intensive rote Farbe, Note von reifen Früchten, weich, anhaltend im Gaumen</i> <i>Trinkt sich gut zu rotem Fleisch und gereiftem Käse</i>	58.50
FANATICO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG , Tenuta Villa Trasqua <i>rote Waldfrüchte, reichhaltig, angenehm, frisch und anhaltend am Gaumen</i> <i>Chianti ist der harmonische Begleiter zu Wild, rotem Fleisch, sowie kräftigen Saucen</i>	62.00
BOLGHERI ROSSO DOC , Michele Satta <i>Intensive Beeren, süsse Frucht, weiche Gerbstoffe, rassig</i> <i>Begleitet wunderbar helles Fleisch, Pizza und Pasta</i>	58.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG , Cantina di Monteforte <i>reichhaltig, vollmundig, langanhaltender Abgang</i> <i>Passt hervorragend zu Ente, würziger Pasta, grilliertem Rind oder Lamm</i>	70.00
SALICE SALENTINO RISERVA DOP , Femar Vini <i>elegant, frisch, vollmundig, gut ausbalanciert</i> <i>Empfehlen wir zu Vorspeisen, Pasta, Risotto, grilliertem Fleisch</i>	51.50
PRIMITIVO DEL SALENTO TATOR IGT , Poggio le Volpi <i>wohlriechend, prächtig, schöne Struktur, langer Abgang</i> <i>Eignet sich gut zu rotem Fleisch und gehaltvollen Speisen</i>	59.00
NERO D'AVOLA SICILIA DOP , Femar Vini <i>fruchtig, weiche Tannine, anhaltender Abgang</i> <i>Trinkt sich gut zu gereiftem Käse, Pasta, rotem und weissem Fleisch</i>	51.50

WALLISER SÜSSWEIN – DESSERTWEIN 37.5cl

LEUCA FORTIS, LEUKERSONNE , Jörg & Damian Seewer <i>«Kraft aus Leuk»</i> <i>lebendiger Likörwein mit fruchtig-feuriger Persönlichkeit</i>	45.00
--	-------