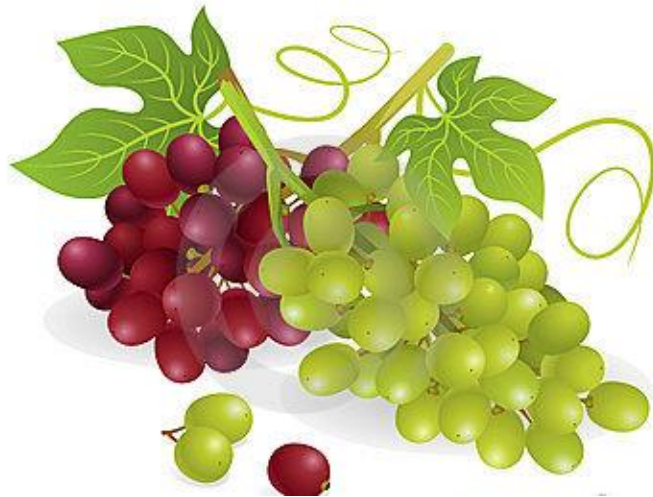




# Weinkarte



*Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,  
unter den Arzneien die Schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.*

*(Plutarch von Chäronea, griechischer Philosoph)*

## WEISSWEINE / Wallis

---

<b>Muscat, Domaine d'Ollon</b>	Domaines Rouvinez, Sierre	<b>75cl</b>	<b>37.00</b>
	Helles Gelb, kräftige Aromen von frischen Muscat-Trauben Ein begeisternder Aperero Wein, trocken mit einer schönen Frische.		
<b>Petite Arvine de Fully, Domaine des Seilles</b>	Domaines Rouvinez, Sierre	<b>75cl</b>	<b>44.00</b>
	Die Petite Arvine ist ein echt einheimisches und exklusives Gewächs, eine rare und kostbare Perle. Sie liefert eine der prachtvollsten Weissweine, die in Europa kultiviert werden. Ihr rassiger Charakter von grünen Zitronen und rosa Grapefruit versetzt den Geniesser in Feststimmung.		
<b>Heida, Domaine La Leyraz</b>	Domaines Rouvinez, Sierre	<b>75cl</b>	<b>42.00</b>
	Schönes Gelb mit grünlichen Reflexen. Rassig und Frisch. Aromen von Agrumen und exotischen Früchten		

## DESSERTWEIN / Wallis

---

<b>Malvoisie flétrie</b>	Domaines Rouvinez, Sierre	<b>37.5cl</b>	<b>24.00</b>
	Dieser vollmundige, likörähnliche und körperreiche Wein wird aus der Pinot Gris Traube produziert. In der Nase "tanzen" die Duftnoten von Bienenwachs, reifen Aprikosen, Zimt und leicht kandierten Früchten.		

## ROSÉWEIN / Wallis

---

<b>Oeil-de-Perdrix</b>	Cave Papillon, Salgesch	<b>50cl</b>	<b>23.00</b>
	Als Rosé, der ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltert wird, verdankt der Oeil-de-Perdrix diesem seine bezaubernde und schillernde Farbe. Er besitzt eine wunderbare Finesse und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang.		

## ROTWEINE / Wallis

---

<b>Dôle de Saint-Léonard</b>	Cave du Lac, Saint-Léonard	<b>50cl</b>	<b>25.00</b>
	Fruchtige Attacke gekoppelt mit einer angenehmen Lebendigkeit, ausgeglichen, kräftig und weit, feine und köstliche Tannine		
<b>Pinot Noir „Sommernachtstraum“</b>	Cave Papillon, Salgesch	<b>50cl</b>	<b>28.00</b>
	Dieser Pinot Noir entsteht aus einer Auslese der schönsten und ältesten Reblagen in Salgesch. Die Böden sind kalkhaltig und mager, die Wurzeln suchen tief im Untergrund nach Nahrung und Wasser. Diese Komponenten ergeben einen dunklen, duftigen und körperreichen Wein mit Kraft und Essenz.		
<b>Pinot Noir de Saint-Léonard</b>	Cave du Lac, Saint-Léonard	<b>70cl</b>	<b>39.00</b>
	Klares Rot mit schillernden Reflexen; Aromen von Kirschen, Himbeere, Heidelbeere; schöner Angriff; sehr nobler und schmeichelnder Wein		
<b>Syrah von Salgesch</b>	Cave Papillon, Salgesch	<b>75cl</b>	<b>45.00</b>
	Im Jahr 1926 im Wallis eingeführt, erlebt der Syrah seitdem einen stetig wachsenden Aufschwung. Er beeindruckt den Geniesser, indem er Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen verströmt und im Gaumen einen kräftigen und schmackhaften Ausdruck sowie sinnliche, Lakritze geprägte Tannine hinterlässt.		
<b>Le Tourmentin</b> (Assemblage rouge barrique)	Domaines Rouvinez, Sierre	<b>75cl</b>	<b>58.00</b>
	Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah – Diese vier Rebsorten vereinigen sich in diesem grossen, komplexen Rotwein, der während 1 Jahr im Eichenfass reift. Er hat ein intensives Rot mit schwärzlichen Tönen und die Aromen erinnern an Vanille, kandierten Kirschen, Cassis und vollreifen Pflaumen. Dieser Rotwein begleitet ideal geschmackvolle Fleischsorten, besonders Rind und Lammfleisch.		

## ROTWEIN / Tessin

---

<b>Merlot del Ticino</b> „Ronco dell'Angelo“	Vinattieri Luigi Zanini, Besazio	<b>75cl</b>	<b>48.00</b>
---	----------------------------------	-------------	--------------

Ein Engelsgeschenk: Tessiner Merlot mit Botta-Etikette.  
Sehr komplex und dennoch finessenreich bis ins  
lang anhaltende Finale

## ROTWEINE / Italien

---

<b>Valpolicella Ripasso</b> „Capitel della Crosara“	Montresor, Veneto	<b>75cl</b>	<b>40.00</b>
--	-------------------	-------------	--------------

Fruchtig, ausgewogen, harmonisch, mit weicher Struktur.  
Volle Farbe mit Nuancen von getrockneten Früchten, Beeren  
und Vanille.

<b>Primitivo di Manduria</b>	Carmelo, Puglia	<b>75cl</b>	<b>38.00</b>
------------------------------	-----------------	-------------	--------------

Sehr fruchtig, ausgewogen, voller Harmonie, samtige  
Struktur. Kräftige Aromen von Zwetschge, Dörrobst und  
Brombeeren. Ein voller, runder und angenehmer Genuss.

## OFFENWEINE / SCHAUMWEIN

---

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Fendant	3.80	7.60	11.40	19.00
<i>(Cave du Lac, St-Léonard)</i>				
Johannisberg	4.00	8.00	12.00	20.00
<i>(Maurice Gay, Chamoson)</i>				
Rosé	3.80	7.60	11.40	19.00
<i>(Maurice Gay, Chamoson)</i>				
Dôle	4.00	8.00	12.00	20.00
<i>(Maurice Gay, Chamoson)</i>				
Pinot Noir	4.00	8.00	12.00	20.00
<i>(Caves Fernand Cina SA, Salgesch)</i>				
Primitivo salento	4.20	8.40	12.60	21.00
<i>(Calmelo)</i>				
Prosecco	6.00			

### Hahnenwasser:

Die Abgabe von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung.

Ein Glas Hahnenwasser servieren wir Ihnen zum Kaffee gerne kostenlos.

Preis für Karaffe Hahnenwasser (1 Liter): CHF 2.50 – Unkostenbeitrag Service, Reinigung, Unterhalt, Infrastruktur, etc.

### Eingeschränkter Alkoholausschank:

Wein, Apfelwein, Bier & Panaché werden nicht an Jugendliche unter 16 Jahren, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops nicht an unter 18 jährige verkauft.