



# Wein ist ... ... Poesie in Flaschen

Robert Louis Stevenson (1850 -1894)

## Weissweine

<b>Fendant "Les Bans"</b> <i>Gérald &amp; Patricia Besse, Martigny</i>	75cl	39.-
Trockener, spritziger und schmackhafter Wein. Ein idealer Begleiter zum Apéro, zu Fischgerichten und zu warmen Käsegerichten.		
<b>Johannisberg de Chamoson</b> <i>Serge Roh, Vétroz</i>	75 cl	42.-
Gehaltvoller, eleganter Wein mit Aromen von exotischen Früchten und zart gerösteten Mandeln.	50 cl	30.-

## Spezialitäten Weine

<b>Solis</b> <i>Leukersonne, R. Seewer &amp; Söhne, Susten</i>	50 cl	35.-
Sonne, so der Name dieses Weines, ist eine Komposition von Chardonnay, Chasselas und Riesling.		
<b>Païen (Heida)</b> <i>Cave Orpailleur, Uvrier</i>	75 cl	45.-
Aromatischer Wein mit feinem Bouquet von weissen Blüten und etwas Brotkruste. Am Gaumen zeigt er sich komplex und anhaltend.	37.5 cl	24.-
<b>Cuvée Mme Rosmarie Mathier</b> <i>Adrian Mathier, Salgesch</i>	75 cl	48.-
Interessante Cuvée aus Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris.		
<b>Petite Arvine de Vétroz</b> <i>Serge Roh, Vétroz</i>	75 cl	49.-
Im Wallis gedeiht mit diese einzigartige Weinsorte, welche sich ohne weiteres mit den besten europäischen Sorten messen kann.		

## Rotweine

**"Mazarine"** Fam. Boven, Chamoson 70 cl 42.-

Harmonischer und fruchtbetonter Dôle.

Die Klasse des Pinot Noir harmonisiert perfekt mit der Frucht und Ausgewogenheit des Gamay.

**Pinot Noir** Leukersonne, R. Seewer & Söhne, Susten 75 cl 46.-

Der Pinot zeigt eine schöne rubinrote Farbe; fruchtige, elegante Noten (Himbeeren und Kirschen) am Gaumen ist er reich, mit eleganten Tanninen und subtiler Rasse.

50 cl 36.-

## Walliser Spezialitätenweine

**Solis** Leukersonne, R. Seewer & Söhne, Susten 50 cl 35.-

Sonne, so der Name dieses Weines, ist eine Komposition von Syrah, Merlot und Gamay.

**Malbec** Cave Biber, Salgesch 75 cl 61.-

Dieser dunkelrote Tropfen zeigt volle Frische und Fruchtigkeit, dazu eine Nase voll Pflaumen und Feigen.

**Humagne Rouge "Quintessence"** Benoît Dorsaz, Fully 75 cl 59.-

Wein mit einem delikat-komplexen Bukett, mit intensiven Aromen von Heidekraut und Wildkirschen. Extraktreich und konzentriert mit feinen Tanninen.

**Cornalin** Cave Biber, Salgesch 75 cl 56.-

Eine der ältesten in unserem Kanton angebauten Sorten. Ausdrucksstarker Wein mit Aromen von kleinen roten Waldfrüchten. Ein Weinjuwel!

**Merlot "Les Serpentes"** Gérald Besse, Martigny 75 cl 62.-

Überaus geschmeidiger und tiefgründiger Wein. Ein besonderer Genuss zu allen kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.

**Syrah** Albert Mathier & Söhne AG 75 cl 47.-

Konzentrierter und kräftiger Syrah mit Aromen von schwarzen Beeren (Cassis) und Gewürzen. Ideal zu Fleischgerichten und Wild.

## Walliser Rotwein-Cuvées

**Cuvée Mme Rosmarie Mathier** (Cabernet, Syrah, Pinot, Humagne) Adrian Mathier, Salgesch 75 cl 48.-  
Cuvée mit fruchtigem Geschmack, subtiler Rasse und von feiner Machart.

**Walsertrock** Cave du Rhodan, Salgesch 75 cl 45.-  
Blauburgunder zweier Provenienzen (Salgesch und Bündner Herrschaft) und Cornalin : Dieser Verbindung verdankt der Walsertrock seinen unverwechselbaren Charakter.

## Roséwein

**Syrah Blanche de Chamoson "Syrée"** Fam. Boven, Chamoson 70 cl 44.-  
Spitzen-Rosé aus der Syrah Traube bereitet. Eine Entdeckung für Kenner!

## Italienische Rotweine

**"Segreta Rosso"** (Nero d'Avola, Merlot, Syrah) Planeta, Sizilien 75 cl 39.-  
Fruchtbetonter und harmonischer Wein, der hervorragend zu allen Pastagerichten passt.

**"Metiusco"** (Malvasia Nera, Negroamaro, Primitivo) Palamà, Apulien 75 cl 43.-  
Den Geniesser erwartet eine wahre Explosion von Frucht- und Würzaromen. Im Geschmack ist der Wein ausgeprägt aromatisch und geschmeidig.

**"Alberaia"** (Sangiovese) Paolo Caciorgna, Toskana 75 cl 42.-  
Komplexes Aroma mit Noten von Kirschen und Blaubeeren. Am Gaumen warm und samtig weich, mit einer verführerischen Frische im Abgang.

**Valpolicella Classico Ripasso**, Corteforte, Veneto 75 cl 46.-  
Das zweite Vergären mit Amarone Trester verleiht diesem Wein seine wunderschöne Dichte und Komplexität. Ein "kleiner" Amarone!

**Barolo "Rocche di Castelletto"** Cascina Chicco Piemont 75 cl 65.-  
Das Bukett ist elegant, mit Noten nach reifen roten Früchten, Leder, und Tabak; am Gaumen zeigt er eine geschmeidige Struktur und schliesst mit vollem und langem Abgang.

## Dessertweine

<b>Malvoisie flétrie sur souches</b> Albert Mathier & Söhne, Salgesch	37,5 cl	33.-
Dieser edelsüsse Wein wurde erst im Dezember bei 138 Oechselgraden geerntet. Zum Dessert oder zum Ausklang des Abends.		
<b>Pinot Noir flétrie sur paille</b> Albert Mathier, Salgesch	50 cl	38.-
Die Trauben werden während drei Monaten auf Stroh getrocknet. Dieser Wein erinnert an frisch gemähtes Heu.		
<b>Recioto Classico della Valpolicella</b> Corteforte, Veneto (IT)	50 cl	55.-
Intensives Granatrot. Im Bukett klar und extrem komplex, betört mit Aromen von gerösteten Nüssen, Kirschen, Vanille und schwarzer Schokolade.		

## Schaumweine

<b>Prosecco di Valdobbiadene "MIOL"</b> Bortolomiol, Veneto	Cüpli	7.-
Wunderbarer Prosecco aus den privilegierten Zonen um Valdobbiadene.		
	20 cl	12.-
	75 cl	42.-
<b>Moscato d'Asti</b> Tenuta Olim Bauda, Piemont	Cüpli	7.-
Intensives Primäraroma der Muskatellertraube, welches an den Duft von Aprikosen, Pfirsich und exotischen Früchte erinnert.		
Leicht moussierend und sehr frisch endend. Nur 5.5 Vol % Alkohol!		
	37. 5 cl	22.-

## Weine im Offenausschank

<b>Weissweine</b>	1 dl	5 dl
<b>La Porte NOVEMBRE</b> Maison Gilliard, Sion (Johannisberg)	7.-	33.-
<b>Païen (Heida)</b> Cave Orpailleur, Uvrier	7.-	31.-
<b>Rotweine</b>	1 dl	5 dl
<b>Salconio</b> Albert Mathier, Salgesch (Pinot, Diolinoir, Syrah)	7.-	35.-
<b>Syrah</b> Albert Mathier, Salgesch	7.-	35.-
<b>Humagne rouge Hospices</b> Adrian Mathier, Salgesch	7.-	35.-