

Weissweine aus dem Wallis

*37,5 cl
50 cl *70 cl
75 cl

Fendant

Johannestrunk (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 35.00
Fendant de Sierre (Rouvinez, Sierre)	*19.00	36.00
Fendant Vétroz Les Terrasses – Classique (J.R. Germanier, Vétroz)	*19.00	37.00

Johannisberg

Johannestrunk (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 36.00
Johannisberg Valais (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)		39.00
Johannisberg (Caves du Paradis, Sierre)		39.00
Weidmannstrunk (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		39.00

Chardonnay

Chardonnay „Les Fumerolles“ (Les fils de Charles Favre/Cave de Montagne)	32.00	
Chardonnay du Valais barrique- AOC (La Guérite-Maurice Gay, Chamoson)		44.00
Chardonnay du Valais - Balavaud (J.R. Germanier, Vetroz)		44.00

Petite Arvine

Petite Arvine du Valais AOC (Valais d'Or – Maurice Gay, Chamoson)		43.00
Petite Arvine (J.R. Germanier, Vetroz)		43.00
Petite Arvine (Caves du Paradis, Sierre)	31.00	44.00
Petite Arvine Château Lichten (Rouvinez)		46.00

Muscat

Réserve des Administrateurs (Cave St. Pierre, Chamoson)		42.00
--	--	-------

Malvoisie (Pinot gris)

St. Germanus (Germanus Kellerei, St. German)		41.00
Malvoisie barrique (Abbaye de Vétroz SA, Vétroz)		43.00

Riesling / Riesling-Sylvaner

Riesling Varen (Chanton Weine, Visp)		43.00
---	--	-------

***37,5 cl *70 cl**
50 cl 75 cl

Heida

Heida AOC (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	c 35.00	43.00
Heida Melodie AOC (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	37.00	45.00
Heida Barrique (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)		49.00
Heida Veritas (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)		79.00

Ermitage

Primus Classicus (Caves Orsat, Martigny)		42.00
---	--	-------

Amigne

Amigne de Vetroz (J.R. Germanier, Vetroz)		45.00
Amigne de Vetroz, Les Pyramides (A. Mathier, Salgesch)		45.00

Himbertscha

Himbertscha (Chanton Weine, Visp)		44.00
--	--	-------

Spezialitäten/Assemblages aus dem Wallis

Tre Talenti weiss – Merlot TI (Claudio Tamborini, Lamone)		47.00
Heida VS (Albert Mathier, Salgesch) Pinot Noir SG (Eugen Bärtsch, Mels)		38.00
Dieu de Viège – Assemblage blanc (Chanton Weine, Visp)		*37.00
APERO (Assemblages cépages blanc – Leukersonne)		44.00
Blanc de Mer (Amigne, Chardonnay – J.R. Germanier)		49.00
La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay – Barrique – Rouvinez)	*27.00	44.00
Cuvée Mme Rosemarie Mathier blanc (A. Mathier, Nouveau Salquenen)		44.00
Pampre d'Or, Ass. blanc du Valais AOC (Valais D'Or -Maurice Gay, Chamoson)		44.00

Rosé-Weine aus dem Wallis

Oeil de Perdrix

Oeil de Perdrix (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 36.00
---	--	---------

Rotweine aus dem Wallis

***37,5 cl** ***70 cl**
50 cl **75 cl**

Gamay

Gamay Rouvinez (Rouvinez, Sierre)

37.00

Gamay (Caldelari Arno, Salgesch)

25.00

37.00

Dôle

Dôle de Sierre (Rouvinez, Sierre)

37.00

Dôle - Mitra (St. Jodern Kellerei, Visperterminen)

37.00

Dôle Balavaud Grand Cru (J.R. Germanier, Vetroz)

37.00

Dôle Fin Bec (Cave Fin Bec)

*23.00

41.00

Pinot Noir

Leukersonne Pinot Noir (Kellerei Leukersonne, Susten)

27.00

39.00

Pinot Noir de Sierre (Caves du Paradis, Sierre)

39.00

Rhoneblut de Salquenen AOC (Albert Mathier, Salgesch)

28.00

39.00

Pinot Noir ‚Balavaud‘ (J.R. Germanier, Vetroz)

39.00

Pinot aus Salgesch (Caldelari Arno, Salgesch)

41.00

Cuvée Spéciale (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)

45.00

St. Germanus «Fût de Chêne» (Germanus Kellerei, St. German)

46.00

Grand Cru Salgesch (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)

47.00

Ambassadeur des Domaines Adrian Mathier

64.00

Humagne Rouge

Johannestrunk (Johanniterkellerei, Salgesch)

29.00

*42.00

Humagne Rouge (Kellerei Leukersonne)

45.00

Syrah

Johannestrunk (Johanniterkellerei, Salgesch)

29.00

*42.00

Syrah (Kellerei Leukersonne, Susten)

47.00

Syrah (Caldelari Arno, Salgesch)

*31.00

Syrah Diego Mathier (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)

52.00

Cabernet

Cabernet Sauvignon du Valais (Jaques Germanier, Conthey)

31.00

Cabernet franc AOC du Valais (Albert Mather, Salgesch)

44.00

Cabernet Sauvignon Adrian Mathier (A. Mathier, Nouveau Salquenen)

49.00

Gamaret

Gamaret (Caldelari Arno, Salgesch)

41.00

Merlot

***37,5 cl** ***70 cl**
50 cl **75 cl**

Merlot du Valais (Albert Mathier, Salgesch)	46.00
Merlot barrique Réserve (Abbaye de Vétroz SA)	46.00
Merlot AOC Nadia Mathier (A. Mathier, Nouveau Salquenen)	47.00

Cornalin

Cornalin Valais d'Or (Maurice Gay, Chamoson)	31.00
Cornalin du Valais (Abbaye de Vétroz)	44.00
Cornalin AOC du Valais (Albert Mathier und Söhne AG, Salgesch)	47.00
Cornalin AOC (Kellerei Leukersonne, Susten)	47.00
Cornalin Barrique (Joseph Gattlen SA, Uvrier - Sion)	47.00

Diolinoir

Grande Cuvée (Johanniterkellerei, Salgesch)	29.00	44.00
Diolinoir (leichter Barrique Ausbau) (Cave Fin Bec SA, Sion)		52.00

Weine aus dem Wallis – Assemblages

Crête d'Or (Pinot, Diolinoir, Syrah, C. Sauvignon – Maurice Gay, Chamoson)	35.00	
Gally (Gamay, Diolinoir - J.R. Germanier)	33.00	39.00
Selektion Monte Rosa / Mischabel (Pinot / Gamaret - St. Jodern Kellerei, Visperterminen)	35.00	46.00
Salconio (Syrah, Diolinoir, Pinot Noir - Albert Mathier et Fils SA, Salgesch)	35.00	46.00
Cuvée Mme Rosmarie Mathier (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot, Humagne - A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		46.00
Château Lichten (Cornalin, Humagne, Syrah – Rouvinez)	* 29.00	48.00
Sang de Lion (Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir - Josef Glenz & Töchter, Salgesch)		47.00
Tre Talenti – Schweizer Rotwein (Merlot del Ticino, Cornalin du Valais / St. Galler Pinot Noir) Claudio Tamborini, Lamone / Albert Mathier et Fils SA, Salgesch / Eugen Bärtsch, Mels		47.00
Visperterminen Assemblage Barrique (Gamaret / Pinot-Noir / Syrah) St. Jodern Kellerei, Visperterminen		49.00
Cuvée du troisième Millénaire (Humagne / Syrah(barrique) / Pinot Noir (barrique)/Diolinoir) Cave St. Pierre, Chamoson		52.00
Le Tourmentin (Pinot, Humagne, Cornalin, Syrah - Barrique) Rouvinez	*34.00	56.00
Positivo (Kellerei Leukersonne)		47.00
MASC (Merlot/Ancellotta/Syrah/C.Sauvignon – Maurice Gay, Chamoson)		55.00

Rotweine aus Italien

*37,5 cl
50 cl

*70 cl
75 cl

Gewürztraminer (Kellerei Tramin, Südtirol)	45.00
Chianti Ruffino	34.00
Primitivo Salento feudo di santa croce	37.00
Lagrein Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol	41.00
Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano	43.00
Barbera d'Alba Ada Nade, Vigna'd Pierin, Treiso	46.00
Sàgana – Nero d'Avola Cusumano-Partinico, Sicilia	62.00
Monarchia di Sicilia 'Palazzo Imperiale' – Nero d'Avola (Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt – Stadt Kellerei, Basel)	68.00
Noà 2004 – Nero d'Avola/Merlot/Cabernet Sauvignon Cusumano-Partinico, Sicilia	68.00
Amarone Classico della Valpolicella DOC 2003 La Bastia Tinazzi	72.00
Cabreo Il Borgo IGT – Sangiovese/Cabernet Sauvignon Tenute del Cabreo, Toscana	75.00

Rotweine aus Spanien

Rioja DOC 'La Catedral' (Bodegas Olarra-Logrono)	38.00
---	-------

Süssweine

Gros Rhin du Valais AOC (Johanniterkellerei, Salgesch)	*47.00
Les Grains Nobles AOC (Rouvinez Colline de G�ronde, Sierre)	*49.00
Mitis, Amigne de Vétroz (J.R. Germanier, Vetroz)	*55.00
Eiswein "Crystal" Eyholzer Rote (Chanton Weine, Visp)	*71.00

Grappas

2 cl

Diverse Grappas der 'Antica Distilleria SIBONA :

La Grappa di Barbera	8.00
La Grappa di Moscato	8.00
La Grappa di Dolcetto	8.00
La Grappa di Prosecco	8.00
La Grappa di Barolo	9.50

Exklusivitäten der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil:

Marc – Heida Veritas (St. Jodern Kellerei)	12.00
--	-------

Coeur de Distillation – MORAND - Martigny

Abricot Coeur – d'abricots Luizet du Valais AOP	14.00
---	-------

Poire Williams Coeur – de poires Williams du Valais AOP	14.00
---	-------

WEISSWEIN: Heida Veritas AOC Visperterminen (St. Jodern Kellerei, Visperterminen)

Veritas – Ein Heida wie Keiner!



Der Heida Veritas ist vor allem eins: Einzigartig, einzigartig (auch) deshalb, weil er seine stupende Ursprünglichkeit einem seltenen Umstand zu verdanken hat: Er wird als sogenannt wurzelechte oder ungepfropfte Rebe angepflanzt – eine althergebrachte Methode des Weinanbaus, die heute im europäischen Raum kaum mehr existiert. „Francs de Pied“ nennen die Franzosen diese aparte Weinrarität.

„Leuchtend. Hübsches Goldgelb; klar aber dicht.
Volle Aromen, geprägt von Eleganz und Rasse. Man errät vollreife, aber ausgewogene Früchte. Von Anfang an erkennt man eine schöne Struktur, eine bemerkenswerte Konsistenz. Ein sehr saftiger Wein voller Kraft und Temperament.“
(Dominique Fornage, Weinexperte)

75 cl / CHF 79.00