

## Weissweine aus dem Wallis

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

### *Fendant*

<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 36.00
<b>Fendant de Sierre</b> (Rouvinez, Sierre)	*19.50	37.00
<b>Fendant Vétroz Les Terrasses – Classique</b> (J.R. Germanier, Vétroz)	*19.50	37.00

### *Johannisberg*

<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 37.00
<b>Johannisberg Valais</b> (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)		40.00
<b>Weidmannstrunk</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		41.00

### *Chardonnay*

<b>Chardonnay „Montorge“</b> (Cave de Montorge, La Muraz s. Sion)	33.00	
<b>Chardonnay du Valais - Balavaud</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		45.00

### *Petite Arvine*

<b>Petite Arvine du Valais AOC</b> (Valais d'Or – Maurice Gay, Chamoson)		47.00
<b>Petite Arvine</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		47.00
<b>Petite Arvine</b> (Caves du Paradis, Sierre)	34.00	47.00
<b>Petite Arvine Château Lichten</b> (Rouvinez)		49.00

### *Malvoisie (Pinot gris)*

<b>La Valaisanne AOC Valais</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		47.00
<b>Malvoisie Réserve des Administrateurs</b> (Caves St. Pierre, Chamoson)		47.00
<b>Malvoisie Les Fleurs</b> (Rouvinez, Sierre)	* 28.00	

### *Heida*

<b>Heida AOC</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	36.00	49.00
<b>Heida Melodie AOC</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	37.00	52.00
<b>Heida Barrique</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)		57.00
<b>Heida Veritas</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)		81.00

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

## Amigne

**Amigne de Vetroz, Les Pyramides** (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch) 47.00

## Spezialitäten/Assemblages aus dem Wallis

**Tre Talenti weiss** *Drei Freunde machen zusammen Wein eine interkantonale Assemblage oder ein «Fusionswein», wie ihn die Zeitschrift Vinum nennt.*

**Merlot TI** (Claudio Tamborini, Lamone) 49.00  
**Heida VS** (Albert Mathier, Salgesch)  
**Pinot Noir SG** (Eugen Bärtsch, Mels)

**MARCIEL** (Petite-Arvine, Heida – Leukersonne) 44.00  
**APERO** (Assemblages cépages blanc – Leukersonne) \*38.00  
**La Trémaille** (Petite Arvine, Chardonnay – Barrique – Rouvinez) \*28.00 52.00  
**Cuvée Mme Rosemarie Mathier blanc** (A. Mathier, Nouveau Salquenen) 51.00  
**Pampre d'Or, Assemblage blanc du Valais AOC** (Maurice Gay, Chamoson) 45.00

## Rosé-Weine aus dem Wallis

### Oeil de Perdrix

**Oeil de Perdrix** (Johanniterkellerei, Salgesch) \* 37.00

### Rosé

**Nez Noir Rosé AOC** (Rouvinez Sierre) 46.00

## 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 81.00

In unseren Preisen sind 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen – alle Preise in CHF

## Rotweine aus dem Wallis

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

### *Gamay*

**Gamay** (Caldelari Arno, Salgesch)

27.00      38.00

### *Dôle*

**Dôle de Sierre** (Rouvinez, Sierre)

38.00

**Dôle - Mitra** (St. Jodern Kellerei, Visperterminen)

38.00

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

38.00

**Dôle Fin Bec** (Cave Fin Bec)

\*24.00      42.00

### *Pinot Noir*

**Leukersonne Pinot Noir** (Kellerei Leukersonne, Susten)

29.00      42.00

**Pinot Noir de Sierre** (Caves du Paradis, Sierre)

40.00

**Rhoneblut de Salquenen AOC** (Albert Mathier, Salgesch)

29.00      42.00

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

42.00

**Pinot aus Salgesch** (Caldelari Arno, Salgesch)

42.00

**Cuvée Spéciale** (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)

46.00

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

47.00

**Grand Cru Salgesch** (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)

48.00

**Ambassadeur des Domaines Adrian Mathier**

66.00

### *Humagne Rouge*

**Johannestrunk** (Johanniterkellerei, Salgesch)

35.00      \*46.00

**Humagne Rouge** (Kellerei Leukersonne)

50.00

### *Syrah*

**Johannestrunk** (Johanniterkellerei, Salgesch)

35.00      \*46.00

**Syrah** (Caldelari Arno, Salgesch)

37.00

**Syrah** (Kellerei Leukersonne, Susten)

50.00

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

53.00

### *Cabernet*

**Cabernet Sauvignon du Valais** (Jaques Germanier, Conthey)

35.00

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

53.00

### *Diolinoir*

**Grande Cuvée** (Johanniterkellerei, Salgesch)

35.00      49.00

**Diolinoir (leichter Barrique Ausbau)** (Cave Fin Bec SA, Sion)

56.00

### *Gamaret*

**Gamaret** (Caldelari Arno, Salgesch)

42.00

	*37,5 cl 50 cl	** 150cl *70 cl 75 cl
<i>Merlot</i>		
<b>Merlot du Valais</b> (Albert Mathier, Salgesch)		50.00
<b>Merlot Salgesch</b> (Josef Glenz & Töchter, Salgesch)		50.00
<b>Merlot barrique AOC Wallis</b> (Jaques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey)		50.00
<b>Merlot AOC Nadia Mathier</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen)		53.00
<i>Cornalin</i>		
<b>Cornalin Valais d'Or</b> (Maurice Gay, Chamoson)	33.00	
<b>Cornalin du Valais</b> (Abbaye de Vétroz)		48.00
<b>Cornalin AOC du Valais D</b> (Albert Mathier und Söhne AG, Salgesch)		50.00
<b>Cornalin AOC</b> (Kellerei Leukersonne, Susten)		52.00
<b>Cornalin Barrique</b> (Joseph Gattlen SA, Uvrier - Sion)		52.00
<b>Weine aus dem Wallis – Assemblages</b>		
<b>Crête d'Or</b> (Pinot, Diolinoir, Syrah, C. Sauvignon – Maurice Gay, Chamoson)	36.00	50.00
<b>Gally</b> (Gamay, Diolinoir - J.R. Germanier)	34.00	48.00
<b>Nez Noir AOC Valais</b> (Merlos / Syrah / Gamaret (Bio-Wein)- Rouvinez)		46.00
<b>Selektion Monte Rosa</b> (Pinot / Gamaret - St. Jodern Kellerei, Visperterminen)	36.00	50.00
<b>Salconio</b> (Syrah, Diolinoir, Pinot Noir - Albert Mathier et Fils SA, Salgesch)	36.00	50.00
<b>Cuvée Mme Rosmarie Mathier</b> (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot, Humagne - A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		53.00
<b>Château Lichten</b> (Cornalin, Humagne, Syrah – Rouvinez)	* 29.50	53.00
<b>Sang de Lion</b> (Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir - Josef Glenz & Töchter, Salgesch)		51.00
<b>Tre Talenti – Schweizer Rotwein</b> (Merlot del Ticino, Cornalin du Valais / St. Galler Pinot Noir) Claudio Tamborini, Lamone / Albert Mathier et Fils SA, Salgesch / Eugen Bärtsch, Mels		51.00
<b>Termignon - Visperterminen Assembl. Barrique</b> (Gamaret / Pinot-Noir / Syrah) St. Jodern Kellerei, Visperterminen		51.00
<b>Cuvée du troisième Millénaire</b> (Humagne / Syrah(barrique) / Pinot Noir (barrique)/Diolinoir) Cave St. Pierre, Chamoson		53.00
<b>Le Tourmentin</b> (Pinot, Humagne, Cornalin, Syrah - Barrique) Rouvinez	*35.00	61.00
<b>Mathier's OPTIMO</b> (Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah - Barrique) A. Mathier, Nouveau Salquenen)		50.00 **100.00
<b>Positivo</b> (Kellerei Leukersonne)		50.00
<b>MASC</b> (Merlot/Ancellotta/Syrah/C.Sauvignon – Maurice Gay, Chamoson)		56.00

## Weine aus Italien

	*37,5 cl 50 cl	*150 cl 75 cl
<b>Pinot Grigio 2022</b> – Conti Attems, Friaul - Weisswein		34.00
<b>Chianti Ruffino</b>		36.00
<b>Primitivo Puglia IGT</b> Barocco		38.00
<b>Calmelo Primitivo di Manduria IGP</b>	27.00	
<b>Salice Salentino DOP 2019</b> Masseria Pietrosa Cantine San Marzano		42.00
<b>Suolo Rosso IGP 2019</b> (Primitivo/Merlot), Vigneti dal Salento, Manduria Puglia		46.00
<b>Primitivo di Manduria Vitti DOP</b> O.S.M. San Marzano di San Guiseppe - Puglia		47.00
<b>Primitivo di Manduria Barrique DOC</b> Selezionato da Nicola Barese		47.00
<b>Barbera d'Alba</b> Ada Nade, Vigna'd Pierin, Treiso		47.00
<b>Barbera Passito Appassimento Doc 2019</b> Cantine SanSilvestro, Novello - Piemonte		47.00
<b>Vora-Negroamaro 2019</b> (Salento IGP-Barrique) Masseria Pietrosa Can. San Marzano		47.00
<b>Il Seggio Rosso Bolgheri DOC 2018-</b> (Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot) – Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro Castagnetto Carducci - Toscana		56.00
<b>Amarone Valpolicella Classico DOCG</b> - De Roari Luigi Righetti		58.00
<b>La Bastia - Amarone Classico della Valpolicella DOC</b> - Tinazzi, Lazise Veneto		74.00
<b>Amarone della Valpolicella DOC</b>	47.00	
<b>Cabreo Il Borgo IGT 2016</b> (Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon) Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari, Greve-Chianti - Toscana		77.00
<b>Barolo DOCG Truffle Hunter Leda 2017</b> – La Cantina Bosio – Santo Stefano Belbo - Piemonte		79.00
<b>Pomorosso Nizza DOC 2019</b> – Barbera - Coppo Canelli - Piemonte		79.00
<b>Tenuta Frescobaldi Castiglione</b> (Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Sangiovese – Frescobaldi – Montespertoli Toscana	150cl / 2016 75cl / 2020	*99.00 51.00

## Rotweine aus Portugal

<b>Fita da Fitapreta 2019</b> (50% Aragonez(Tempranillo)/ 30% Touriga Nacional 20% Alicante Bouschet) Fitapreta Vinhos -VR Alentejo		39.00
<b>Meandro do Vale Meao Douro DOC 2019</b> (44% Touriga Nacional / 35% Touriga Franca / 15% Tinta Roriz / 5% Tinta Barroca / 2% Alicante) F.Olazabal & Filhos, Duoro Superior		43.00

## Weine aus Spanien

	<b>*37,5 cl</b>	<b>*150 cl</b>
	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Rioja DOCa Vinas Viejas Blanco</b> (Bodegas Luis Canas, Alavesa) - Weisswein		36.00
<b>Rioja DOC 'La Catedral'</b> (Bodegas Olarra-Logrono)		38.00
<b>Baigorri Crianza 2019 Rioja DOCa Tempranillo</b> - Bodegas Baigorri, Samanigeo, Alavesa		48.00
<b>Torre Albéniz Reserva 2019</b> (Bodegas Penalba Lopez Ribera del Duero, Burgos – biodynamisch – 29 Monate im Eichenfass)		61.00
<b>Picarios 2016</b> (Monastrell 80%/Syrah 10%/Cabernet Sauvignon 10%-Barrique) Bodegas Castano, Yecla/Alicante DO		54.00
<b>Baigorri Reserva Rioja DOCa 2013</b> (Tempranillo Bodegas Baigorri, Samanigeo, Alavesa)		61.00
<b>Rioja Gran Reserva DOCa 2015</b> (Tempranillo/Graciano-Bodegas Luis Canas, Alavesa)		61.00

## Süssweine Wallis

<b>Gros Rhin du Valais AOC</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	*47.00
<b>Les Grains Nobles AOC</b> (Rouvinez Colline de Gérondé, Sierre)	*49.00
<b>Mitis, Amigne de Vétroz</b> (J.R. Germanier, Vetroz)	*55.00

## Grappas

	<b>2 cl</b>
<b>La Grappa di Barbera / Moscato / Dolcetto - Antica Distilleria SIBONA</b>	8.00
<b>La Grappa di Barolo - Antica Distilleria SIBONA</b>	9.50

## Exklusivitäten der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil:

<b>Marc – Heida Veritas (St. Jodern Kellerei)</b>	12.00
<b>Marc – Heida Veritas im Barrique (St. Jodern Kellerei)</b>	12.00
<b>Vieille Williams im Barrique (St. Jodern Kellerei)</b>	12.00

## Coeur de Distillation – MORAND - Martigny

<b>Abricot Coeur – d'abricots Luizet du Valais AOP</b>	14.00
<b>Poire Williams Coeur – de poires Williams du Valais AOP</b>	14.00
<b>Coing Coeur – Quitten</b>	14.00