



FENDANT ST.LÉONARD

CHF 38.50

Provins, Sion / Maître de chais • 7/10

Rebsorte : Chasselas

Empfehlung : Als Aperitif oder zu Fisch, Schalentiere sowie traditionelle Käsegerichte wie Fondue und Raclette.

FENDANT ST.LÉONARD

CHF 21.50

Provins, Sion / Maître de chais • 3/8

FENDANT „LES MURETTES“

CHF 38.00

Robert Gilliard, Sion • 7/10

Rebsorte : Chasselas

Empfehlung : Als Aperitif oder zu Fisch, Schalentiere sowie traditionelle Käsegerichte wie Fondue und Raclette.

FENDANT „LES MURETTES“

CHF 21.00

Robert Gilliard, Sion • 3/8

PETITE ARVINE DU VALAIS

CHF 43.00

Provins, Sion / Maître de chais • 7/10

Rebsorte : Petite Arvine

Empfehlung : Ein Wein, der ideal zu Fischen, Austern und Krustentieren passt, aber auch als Aperitif sehr geschätzt wird.

MUSCAT PETIT GRAIN

CHF 45.00

Robert Gilliard , Sion • 7/10

Rebsorte : Muscat

Empfehlung : Ein Wein, der ideal als Aperitif, Fischen, Krustentieren oder Spargeln passt.

CHARDONNAY AOC VALAIS

CHF 44.50

Leukersonne Damian Seewer, Susten • 7/10

Rebsorte : Chardonnay

Empfehlung : Ein Wein, der ideal zum Aperitif, Rauchlachs, Krustentiere, Forelle oder Seezunge,

JOHANNISBERG LEUKERSONNE

CHF 41.50

Damian Seewer, Susten • 7/10

Rebsorte : Gros Rhin (Sylvaner)

Empfehlung : Als Aperitif oder zu gebackenem Fisch sowie
Krustentiere, Spargeln, Sauerkraut und Weichkäse



VINS ROSÉ/ ROSE WEINE

OEIL-DE-PERDRIX AOC

CHF 42.00

Leukersonne Damian Seewer, Susten • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir

Empfehlung : Ein erfrischender, sommerlicher Genuss als Aperitif und zur mediterranen Küche.

DÔLE BLANCHE „FRAUENFREUNDE“

CHF 42.50

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir & Gamay

Empfehlung : Ein Wein, der ideal als Aperitif, zu Salaten, Hors d'Oeuvres, Krustentieren sowie Fisch passt.





VINS ROUGE / ROTWEINE

DÔLE DES MONTS

CHF41.00

Robert Gilliard, Sion • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir & Gamay

Empfehlung : Dieser Wein passt hervorragend zu hellem und dunklem Fleisch.

DÔLE DES MONTS

CHF 23.50

Robert Gilliard, Sion • 3/10

PINOT-NOIR „RHONEBLUT“

CHF 42.50

Albert Mathier Salgesch • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir (Blauburgunder)

Empfehlung : Er eignet sich zu einem feinen Fleischgericht wie: Charcuterieteller, gekochtes Rindfleisch, Kaninchen, Pot au feu, Kalbsleber, Schweinefleisch oder einer Käseplatte.

PINOT-NOIR „RHONEBLUT“

CHF 23.50

Albert Mathier Salgesch • 3/8



DÔLE DES MONTS CHF 23.50

Robert Gilliard, Sion • 3/10

DÔLE „DE SALQUENEN“ CHF 41.50

Albert Mathier Salgesch • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir

Empfehlung : Dieser Wein empfiehlt sich zu Fleisch und Fleischfondue.

DÔLE VON VAREN CHF 39.50

Keller zur Grotte, Varen • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir und Gamay

Empfehlung : Der Wein passt zu Fleisch und Wild, gesellt sich aber auch gerne zu einer Käseplatte.

GAMAY COTEAUX DE SIERRE CHF 42.00

Gilles & Joël Cina, Salgesch • 7/10

Kalbsleber, Schweinefleisch oder einer Käseplatte.

PINOT-NOIR „RHONEBLUT“ CHF 23.50

Albert Mathier Salgesch • 3/8

PINOT-NOIR RÉSERVE D'EMIL CHF 47.50

Gilles & Joël Cina, Salgesch • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir (Blauburgunder)

Empfehlung : Er ist ein sehr temperamentvoller Wein und eignet sich ausgezeichnet zu Fleisch, Wild oder Käsegerichten.

PINOT-NOIR GRANDE CUVÉE CHF 52.50

Réservé Heilquelle • Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Susten • 7/10

Rebsorte : Pinot Noir (Blauburgunder)

Empfehlung : Er ist ein sehr wuchtiger, kräftiger Wein und eignet sich ausgezeichnet zu Roasbeef, Châteaubriand, Walliser Käse und Wild.

SYRAH LEUKERSONNE CHF 53.00

Jörg und Damian Seewer, Susten • 7/10



GAMAY COTEAUX DE SIERRE

CHF 42.00

Gilles & Joël Cina, Salgesch • 7/10

Rebsorte : Gamay

Empfehlung : Er eignet sich zu einem feinen Fleischgericht wie: Charcuterieteller, gekochtes Rindfleisch, Kaninchen, Pot au feu, Kalbsleber, Schweinefleisch oder eine Käseplatte.

HUMAGNE ROUGE

CHF 53.00

Provins, Sion / Maître de chais • 7/10

Rebsorte : Humagne Rouge

Empfehlung : Diesen Wein empfehlen wir zu rotem Fleisch wie Châteaubriand und Wildspezialitäten.

CORNALIN

CHF 54.50

Albert Mathier, Salgesch • 7/10

Rebsorte : Cornalin (alter Landroter)

Empfehlung : Dieser Wein empfiehlt sich zu Fleisch wie Châteaubriand, Wild und altem

SYRAH LEUKERSONNE

CHF 53.00

Jörg und Damian Seewer, Susten • 7/10

Rebsorte : Syrah

Empfehlung : Der Syrah empfehlen wir zum Entrecote auf dem heissen Stein, Châteaubriand oder zu Wildspezialitäten.

ASSEMBLAGE ANTARÉS

CHF 56.50

Robert Gilliard, Sion • 7/10

Rebsorte : Assemblage Syrah, Pinot Noir und Diolinoir

Empfehlung : Dieser Wein passt vorzüglich zu Entrecote auf dem heissen Stein, Châteaubriand, zum Wild und Käse.

ASSEMBLAGE ANTARÉS

CHF 32.50

Robert Gilliard, Sion • 3/8



CUVÉE MADAME ROSMARIE

CHF 48.50

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG • 7/10

Rebsorte : Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir
und Humagne Rouge

Empfehlung : Dieser Wein passt hervorragend zu Lamm-, Rind-, Kalb-
und Schweinefleisch, Wild und Käse.

CUVÉE MADAME ROSMARIE

CHF 28.50

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG • 3/8

PINOT BLANC

CHF 27.50

Albert Mathier, Salgesch • 5/10

Rebsorte : Pinot Blanc (Weissburgunder)

Empfehlung : Aperitif, Vorspeisen, Käsespeisen, Fisch, weissem Fleisch, Feuilletés Krustentiere und Nouvelle Cuisine.

SOLIS (SYRAH, MERLOT UND GAMAY)

CHF 32.50

Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Susten • 5/10

Rebsorte : Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay

Empfehlung : Der Solis passt zu jedem gediegenem Mahl, wie Rindsfilet, Châteaubriand, oder Entrecote.

DÔLE DE SALQUENEN

CHF 26.50

Albert Mathier, Salgesch • 5/10

Rebsorte : Pinot Noir

Empfehlung : Dieser Wein empfiehlt sich zu Fleisch und Fleischfondue.

PINOT NOIR BURGERWEIN

CHF 27.50

Reb- & Weinpflege Hans Bayard Soleil de Varone, Varen • 5/10

Rebsorte : Pinot Noir

Empfehlung : Aufgrund seiner zarten Rundheit geht dieser Wein mühelos eine glückliche Verbindung mit eleganten, harmonischen Gerichten ein.

SYRAH TERRA VERITAS

CHF 29.00

Provins, Sion • 5/10

Rebsorte : Pinot Noir

Empfehlung : Aufgrund seiner zarten Rundheit geht dieser Wein mühelos eine glückliche Verbindung mit eleganten, harmonischen Gerichten ein.

HUMAGNE ROUGE TERRA VERITAS

CHF 29.50

Provins, Sion • 5/10

Rebsorte : Humagne rouge

Empfehlung : Rosa Fleisch (Lammfilet oder Lammkoteletten, ebenfalls vorzüglich zu Wildgerichten.





OFFENAUSSCHANK

Weissweine

FENDANT

1 L	CHF 37.00
5dl	CHF 18.50
3dl	CHF 11.10
2dl	CHF 7.40
1dl	CHF 3.70

JOHANNISBERG

1 L	CHF 39.00
5dl	CHF 19.50
3dl	CHF 11.70
2dl	CHF 7.80
1dl	CHF 3.90

MUSCAT

7.5dl	CHF 45.00
1dl	CHF 6.90

Rot- und Roséweine

ROSÉ DU VALAIS

1 L	CHF 38.00
5dl	CHF 19.00
3dl	CHF 11.40
2dl	CHF 7.60
1dl	CHF 3.80

GORON

1 L	CHF 38.00
5dl	CHF 19.00
3dl	CHF 11.40
2dl	CHF 7.60
1dl	CHF 3.80

PINOT NOIR

1 L	CHF 41.00
5dl	CHF 20.50
3dl	CHF 12.30

DOLE

1 L	CHF 39.00
5dl	CHF 19.50
3dl	CHF 11.70

PINOT NOIR

1 L	CHF 41.00
5dl	CHF 20.50
3dl	CHF 12.30
2dl	CHF 8.20
1dl	CHF 4.10

I TRATTURI PRIMITIVO

Puglia IGP, Feudi di San Marzano

1dl	CHF 6.10
-----	----------

DOLE

1 L	CHF 39.00
5dl	CHF 19.50
3dl	CHF 11.70
2dl	CHF 7.80
1dl	CHF 3.90

DÔLE BLANCHE DU VALAIS

Leukersonne, Jörg und Damian Seewer, Susten

5/10	CHF 19.50
------	-----------