

# Weinkarte

## Offene Weine und Schaumweine / Vins et vins mousseux ouverts

	1 dl
Fendant Réserve Taugwälder, Wallis	4.20
Johannisberg, Provins, Wallis	4.30
Sauvignon Blanc, J. Germanier, Wallis	6.00
Petite Arvine, J. Gattlen, Wallis	6.50
Heida Visperterminen, Johanneli Fi, Wallis	7.50
Wein gespritzt	4.50
Kir <Fendant mit Cassis de Bourgogne>	5.00
Dôle Blanche, Provins, Wallis	4.30
Dôle, J. Germanier, Wallis	4.30
Pinot Noir de Sierre, J. Vocat, Wallis	6.00
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier, Wallis	7.50
Cabernet Sauvignon, Kalifornien	6.00
Nero d'Avola Bio, Funaro, Sizilien	7.00
Las 75 Vendimias, Emilio Gonzalez, Spanien	7.50
Moscato d'Asti,	8.00
Prosecco	7.50
Flûte-Cüpli, Louis Roederer Brut	14.50

# Weissweine

## Walliser Weissweine

	50*/37,5 cl	70*/75 cl	1,5l
<i>Fendant Dame de Sion, Favre</i> Chasselas; fruchtbetontes Bouquet, am Gaumen rassig, mit perfektem Säurespiel, trockener Fendant	21.50	*41.00	
<i>Fendant Balavaud « Grand Cru », J. R. Germanier</i> Chasselas; eindruckliche Struktur, starke Feuersteinnote, angenehmer Abgang		41.00	82.00
<i>Fin Bec « Mer », Cave fin bec</i> Heida und Vioignier; Französisch-Schweizerische Assemblage, Bouquet von Grapefruit, am Gaumen Aromen von Zitrusfrüchten	23.00	43.00	
<i>Johannisberg AOC, Leukersonne</i> Sylvaner; runder, vollmundiger, ausgewogener Wein; am Gaumen Aromen von Mandeln und reifen Beeren		41.00	
<i>Johannisberg, Claudy Clavien</i> Sylvaner; ausgeglichene Balance zwischen Frucht und Säure		44.00	
<i>Sauvignon blanc « Réserve Taugwalder », J. Germanier</i> Echter, fruchtiger Weisswein mit einer schönen Aromatik		41.00	
<i>Chardonnay AOC, Leukersonne</i> Bouquet von Zitronen, Birnen und Blumen; am Gaumen trocken, gehaltvoll und erfrischend		41.00	
<i>Petite Arvine, J. Gattlen</i> Arvine; Bouquet von exotischen Früchten wie Pampelmuse und Limone, Wein von grosser Komplexität; kräftiger, salziger Abgang		*44.00	
<i>Petite Arvine Martigny, Gérald Besse</i> Arvine; komplexes Bouquet von Rhabarber und rosa Grapefruit, am Gaumen intensive Fruchtnoten von Rhabarber und rosa Grapefruit	29.00	54.00	
<i>Heida Visperterminen, Johanneli Fi</i> Heida; Bouquet von Zitrusfrüchten, Melonen und Ananas am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltender Abgang	*34.00	49.00	
<i>Pinot Blanc, Dominique Passaquay</i> Pinot Blanc, Bouquet von frischen Ananas, am Gaumen fruchtig und trocken		43.00	
<i>Vioignier, Dominique Passaquay</i> Vioignier, Bouquet von Pfirsich und Aprikose, am Gaumen ausgeglichen und fruchtig		49.00	

<i>Dézaley «Chemin de Fer Grand Cru», Luc Massy</i>	*65.00
<i>Chasselas; Bouquet von Honig, Karamell und Feuerstein</i>	
<i>Amigne de Vetroz Balavaud, J.R. Germanier</i>	45.00
<i>Amigne; geschmeidig, natürliche Säure, leichte Süsse</i>	
<i>Cuvée Madame Rosmarie Blanc, A. Mathier</i>	47.00
<i>Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner;</i>	
<i>Bouquet von exotischen Früchten und Pfeffer, am Gaumen vollmundig mit Restsüsse</i>	

## *Österreichische Weissweine*

	<i>75 cl</i>
<i>Grüner Veltliner, Markowitsch, Niederösterreich</i>	38.00
<i>Grüner Veltliner; Bouquet von Zitrusfrüchten, am Gaumen viel Frucht und Würze</i>	
<i>Riesling Loiserberg, Weszeli, Niederösterreich</i>	43.00
<i>Riesling; Bouquet von Pfirsichfrucht, am Gaumen Pfirsich mit Zitronenzestenhauch, frisch, lebhaft, saftiger Abgang</i>	

## *Italienische & Spanische Weissweine*

	<i>75 cl</i>
<i>Pinot Grigio, Kellerei St. Michael, Südtirol</i>	35.00
<i>Pinot Grigio; Bouquet von Birne, feiner Säurespiegel und langer Abgang</i>	
<i>Pinot Grigio Anger, Kellerei St. Michael, Südtirol</i>	42.00
<i>Pinot Grigio; Bouquet von reifer Birne und Honigmelone, feiner Säurespiegel und langer Abgang</i>	
<i>Carlos Moro, Finca Las Marcas, Spanien</i>	45.00
<i>Verdejo, Bouquet von tropischen Früchten, Anis und Noten von Zedernholz und Vanille</i>	

## Französische Weissweine

	37,5 cl	75 cl
Gewürztraminer, Trimbach, Elsass		48.00
Gewürztraminer; Bouquet von reifen Litschi, Trauben und feinem Bisquit		
Pouilly Fumé, René Carroi, Loire		56.00
Sauvignon Blanc; fruchtig mit rauchigen Nuancen		
Chablis Premier Cru, Pascal Bouchard, Burgund	37.00	63.00
Chardonnay; Bouquet von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Birnen		

## Champagner

	37,5 cl	75 cl
Louis Roederer Brut	54.00	92.00
Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier		
Louis Roederer Rosé		195.00
Pinot Noir und Chardonnay; Aromen von Wildbeeren und Zitruschalen		
Ruinart Rosé		135.00
Pinot Noir und Chardonnay		
Charles Heidsieck		96.00
Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay; Bouquet von frischer Brioche und gerösteten Kaffeebohnen, am Gaumen Noten von reifen Kirschen, Mineralien und Vanille		
Veuve Cliquot		98.00
Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay		
Dom Perignon		290.00
Chardonnay und Pinot Noir		
Moët & Chandon Ice Impérial		106.00
Bouquet von tropischen Früchten und eisiger Frische		

## Prosecco & Moscato

	37,5 cl	75 cl
<i>Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Villa Sandi</i> <i>Glera; Aromen von grünem Apfel und exotischen Früchten, feines Mousseux</i>		49.00
<i>Moscato d'Asti D.O.C.G., Ceretto</i>	29.00	
<i>Moscato; Aromen von frischen Früchten, ausgeglichene Süsse</i>		

## Roséweine

### Schweizer Rosé

	50 cl	75 cl
<i>Dôle Blanche, J.R. Germanier</i> <i>Pinot Noir und Gamay; fruchtig, feiner, süffiger Wein</i>		41.00
<i>Œil-de-Perdrix, Cave Fin Bec</i> <i>Pinot Noir; Bouquet von Heidelbeeren und Johannisbeeren, rund, rassiger und erfrischender Abgang</i>		41.00
<i>Dôle Blanche du Valais, Caves Imesch</i>	21.50	
<i>Lieblich, rund, ausgewogener Säuregehalt</i>		

### Italienischer Rosé

	75 cl	
<i>5 Sisters, Villa Angarano, Veneto</i>	41.00	
<i>Merlot ; Bouquet von reifen Fruchtaromen, frische Beerenfrucht, Rosenduft aromatische Intensität und Fruchtigkeit</i>		

# Rotweine

## Schweizer Rotweine

	50*/37,5 cl	70*/75 cl	1,5l
<i>Dôle Balavaud « Grand Cru », J. R. Germanier</i> <i>Pinot Noir und Gamay; fruchtiger, ausgeglichener und harmonischer Wein</i>		41.00	
<i>Pinot Noir « Réserve Taugwalder », J. Vocat</i> <i>Pinot Noir; Aromen von reifen Früchten wie Quitten und Nüssen</i>	*29.00	41.00	75.00
<i>Pinot Noir « Grand Cru de Salquenen »</i> <i>Pinot Noir; elegant, samtig, rassig, finessenreich und charaktervoll</i>		52.00	
<i>Humagne Rouge, Les Pyramides, A. Mathier</i> <i>Humagne Rouge; Holunderaromen, am Gaumen</i> <i>kräftig und voll, ausgewogenes Frucht - Tanninverhältnis</i>		44.00	
<i>Humagne Rouge Eichenfass Collection F, Favre</i> <i>Humagne Rouge; kräftig, herber Charakter, wild</i>		63.00	
<i>Syrah AOC, Leukersonne</i> <i>Syrah; pfeffrige, würzige und fruchtige Aromen</i>		49.00	
<i>Syrah « Les Pierriers », Gérald Besse</i> <i>Syrah; ruchtiger und konzentrierter Auftakt, mit schwarzen Kirschen,</i> <i>Gewürzen und Röstaromen</i>	34.00	64.00	
<i>Cayas, J. R. Germanier</i> <i>Syrah; Bouquet von Kleinfrüchten, Vanille und Gewürzen,</i> <i>am Gaumen frisch und lebhaft</i>	41.00	75.00	150.00
<i>Cornalin Grandmaitre Barr AOC, Gregor Kuonen</i> <i>Cornalin; fein, fruchtig, originell, kräftig</i>	*44.00	54.00	
<i>Cornalin Vitis Antiqua 1798 AOC, Leukersonne</i> <i>Cornalin; Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und ein Hauch von Süssholz,</i> <i>am Gaumen sehr weich, füllend und dezente Kirschnoten</i>		82.00	
<i>Diolinoir AOC, Gilliard</i> <i>Diolinoir; 12 Monate im Eichenfass, Aromen von gedörrten Pflaumen,</i> <i>am Gaumen Aromen von Holz und Vanille</i>		49.00	
<i>Merlot, Gregor Kuonen</i> <i>Merlot; Bouquet von Pflaumen, Schwarzkirsche und Nelken,</i> <i>Eichenfass, samtig am Gaumen, lang anhaltender Abgang</i>		59.00	

<i>Cabernet Franc, Gilliard</i>		49.00	
<i>Cabernet Franc; Aromen von schwarzen Beeren und grünem Pfeffer, am Gaumen geschmeidig, direkt und leicht</i>			
<i>Néz Noir AOC Valais Bio, Rouvinez</i>		43.00	
<i>Merlot, Syrah, Gamaret; Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und reifen Erdbeeren, am Gaumen voll, behält seine Bouquetaromen</i>			
<i>Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier</i>	25.00	47.00	94.00
<i>Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Humagne Rouge und Syrah; fruchtiger Geschmack, leichte Pfeffernote, herbe Tannine</i>			
<i>Clos du Châteaux, Bonvin</i>		47.00	94.00
<i>Pinot Noir und Merlot; Aromen von Beeren mit würziger Note von Pfeffer, am Gaumen leichte Raucharomen, vollmundig</i>			
<i>Nuit Saint Pierre, Cave la Pleine Lune</i>		*62.00	124.00
<i>Cabernet, Syrah, Merlot und Verdot; Eichenfass, Aromen von Vanille, Kokos und geröstetem Kaffee, kraftvoll am Gaumen</i>			
<i>Walmarona, Leukersonne</i>		79.00	
<i>Merlot, Cabernet Franc und Cornalin; Aromen von Tabak, schwarzen Beeren und Schokolade, am Gaumen wuchtig und robust</i>			

## *Italienische Rotweine*

	37,5 cl	75 cl	3*/1,5 l
<i>Poggio ai Ginepri, Tenuta Argentiera, Toscana</i>		41.00	
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; Aromen von Cassis, Pfeffer und Pflaumen, am Gaumen saftige Frucht</i>			
<i>Pergolaia, Caiarossa, Toscana</i>	24.00	43.00	82.00
<i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot; Aromen von roten Beeren, ausgewogene Struktur, lang und fruchtig am Abgang</i>			
<i>Villa Donoratico Tenuta Argentiera, Bolgheri, Toscana</i>	33.00	56.00	112.00
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petite Verdot; Aromen von Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, am Gaumen Note von dunklen Früchten</i>			
<i>Chianti Riserva Il Poggiale, Castellare di Castellina, Toscana</i>		59.00	
<i>Sangiovese, Canaiolo und Ciliegolo; Aromen von dunklen Früchten, Blüten, Rauch und Süssholz; am Gaumen fein, geschmeidig</i>			
<i>Argentiera Superiore, Bolgheri, Toscana</i>		108.00	216.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc; Bouquet von Vanille, Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und balsamischen Aromen, am Gaumen Aromen von Brombeeren</i>			

<i>Promis, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>		69.00	*295.00
<i>Merlot, Syrah und Sangiovese; Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren, geschmeidige Tannine und elegante Frucht</i>			
<i>Magari, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>	53.00	87.00	180.00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc; Aromen von Eukalyptus und Zedernholz; dichte, weiche Fülle und langanhaltender Abgang</i>			
<i>Camarcanda 2010, Gaja, Maremma Bolgheri, Toscana</i>		175.00	
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc; komplexe Tanninstruktur, mineralische Note, reich an Fruchtaromen und langanhaltender Abgang</i>			
<i>Brunello di Montalcino DOCG, Col d'Orcia, Toscana</i>	39.00	66.00	148.00
<i>Sangiovese; Eichenfass, Aromen von Waldbeeren, Kaffee und Gewürzen, am Gaumen finale Note von frischen Kirschen</i>			
<i>Guidalberto, Tenuta san Guido, Bolgheri, Toscana</i>	38.00	68.00	120.00
<i>Cabernet Sauvignon und Merlot; Aromen von Pflaumen und Brombeeren, am Gaumen beständige Fruchtaromen mit einem Hauch von Lakritze und Kakao</i>			
<i>Sassicaia, Bolgheri, Toscana</i>		220.00	
<i>Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc; Aromen von schwarzen Beeren und geröstetem Holz</i>			
<i>Amarone di Valpolicella, Luigi Righetti, Veneto</i>	34.00	59.00	118.00
<i>Corvina Veronese, Rondinella und Molina; Aromen von Tee und Pflaumen, am Gaumen fruchtig mit langem Abgang</i>			
<i>Valpolicella Ripasso, El Campanar, Veneto</i>		47.00	
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara nera; dichte Struktur und nachhaltiger Abgang, Duft nach Waldbeeren und Kirschen</i>			
<i>Nero d'Avola Bio, Funaro, Sizilien</i>		43.00	
<i>Nero d'Avola; Bouquet von Kirschen und Brombeeren, langer Abgang</i>			
<i>Sito Moresco, Gaja, Piemont</i>	49.00	78.00	165.00
<i>Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon; Aromen von Kirschen, Himbeeren und feinen Gewürzen, Komplexität, Finesse und Geschmeidigkeit am Gaumen</i>			
<i>Barbera d'Alba, Olivero Mario, Piemont</i>		41.00	
<i>Barbera; Aromen von roten Früchten und Gewürzen, am Gaumen vollmundig und weich</i>			
<i>Barolo, Carlin de Paolo, Piemont</i>		61.00	
<i>Nebbiolo; Aromen von Zimt, Tabak und Rosen, am Gaumen vollmundig, elegant, weiche Tannine</i>			

## Spanische Rotweine

	75 cl	1,5 l
<i>La Revilla, Finca la Revilla, Ribera del Duero</i> Tempranillo; Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren, feingliedrig und harmonisch	46.00	82.00
<i>Aalto Tinto, Mariano García, Ribera del Duero</i> Tempranillo; Aromen von Herzkirschen, Vanille, Kräutern und Zigarrenkiste, am Gaumen nach reifer Frucht und Pflaumen, Barriquenote	79.00	
<i>Las 75 Vendimias, Emilio Gonzalez, Calatayud</i> Tempranillo, Garnacha; Aromen von Cassis, Kirschlikör und Vanille, am Gaumen breit und kräftig mit wunderbarer Länge	46.00	
<i>Egomei, Finca Egomei, Rioja</i> Tempranillo und Graciano; mineralische Aromen und Duft nach schwarzen Früchten, am Gaumen samtene Tannine, aromatisch und viel Finesse	55.00	108.00
<i>Clos d'Agon, Clos d'Agon, Catalunya</i> Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc; Aromen von Walderdbeeren und Schwarzbrot, am Gaumen rotbeerige Süsse mit langem Abgang	79.00	
<i>El Titan, Dominio del Bendito, Toro Do</i> Tempranillo; Aromen von Brombeere, Dörripflaume und Gewürznelke, im Gaumen sehr konzentriert mit viel Kraft und Dichte	98.00	

## Österreichische Rotweine

	75 cl	1,5 l
<i>Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland</i> Zweigelt; Aromen von Weichselfrucht, Edelholzwürze und Vanille, am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernote, langer Nachhall	44.00	84.00
<i>Redmont, Markowitsch, Niederösterreich</i> Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet und Syrah; in der Nase rauchige und mineralische Note, am Gaumen elegant, engmaschig mit herrlicher Fruchtsüsse	49.00	
<i>Das Phantom, Kirnbauer, Burgenland</i> Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah; Aromen von frischen Kirschen, süsslichem Karamell und Brombeeren, am Gaumen saftige, rotbeerige Fruchtcomponenten	65.00	
<i>Opus Eximium, Gsellmann, Burgenland</i> Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent; Aromen von Kirschen und Brombeeren, weich, samtig, schön zum Trinken	69.00	
<i>Schwarz Rot, Weingut Schwarz, Burgenland</i> Zweigelt; in der Nase ein Hauch von dunklen Beeren und Edelholzwürze,	81.00	162.00

## Französische Rotweine

	37,5 cl	75 cl	1,5 l
Gigondas AOC, La Tour Coste de la Ferme du Mont <i>Grenache, Syrah; Bouquet von Früchten, Gewürzen und Tabak, am Gaumen ausgeglichen mit einem eleganten und vollen Abgang</i>		46.00	
Châteauneuf du Pape AOC, Domaine Saint Siffrein <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault; Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Lavendel, komplexer Gaumen mit denselben Noten</i>	39.00	69.00	146.00
Pommard « Les Riottes », Domaine Parigot Père & Fils <i>Pinot Noir; Bouquet von roten Kirschen und Erdbeeren, lang Anhaltender Abgang</i>	46.00	88.00	
Château Dubois, Grimon, Bordeaux <i>Merlot und Cabernet Franc; Aromen von Schokolade und Beeren</i>		75.00	
Château Seguin, Pessac-Léognan, Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon und Merlot; Aromen von Kirschen und roten Pflaumen</i>		79.00	164.00
Alter Ego de Château Palmer, Château Palmer, Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot; Aromen von Pflaumen und Blumen, am Gaumen frisch mit edlem Holzgeschmack und Gewürznoten</i>	79.00	164.00	

## Kalifornische Rotweine

	37,5 cl	75 cl	
Cabernet Sauvignon, Beringer, Kalifornien <i>Cabernet Sauvignon; dunkles Kirschrot, im Bukett konzentriert mit würzigen und röstigen Aromen, am Gaumen stoffig mit charaktervollem Gehalt, lang anhaltende Aromatik mit perfekt eingepassten Tanninen</i>			41.00

## Dessertweine

		37,5 cl	
Malvoisie Flétrie, Rouvinez, Wallis, Schweiz <i>Pinot Gris; Aromen von Bienenwachs, Aprikosen, Zimt und kandierten Früchten, am Gaumen likörähnlich, geschmeidig, warmherzig</i>			31.00
Beerenauslese Cuvée, Kracher, Burgenland, Österreich <i>Welschriesling und Chardonnay; Aromen von Steinobst und zarter Kräuterwürze, am Gaumen Fruchtnuancen und lebendige Säure, Mandarinen im Abgang</i>			53.00
Chardonnay Trockenbeerenauslese No. 4, Kracher, Burgenland, Österreich <i>Chardonnay; Aromen von gelber Apfelfrucht, reife Steinobstnoten und angenehmer Holztouch, Karamellnote im Nachhall</i>			98.00

# Einzelstücke

## Rotweine

	37,5 cl	75 cl	1,5 l
<i>Cabernet Sauvignon Starmont, Merryvale, Kalifornien</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc und Malbec; Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren</i>	29.00		
<i>Barbaresco, Pio Cesare, Piemont</i> <i>Nebbiolo; Aromen von reifen Früchten, vollmundig, komplex, milde und reife Tannine</i>		88.00	
<i>Monsordo Langhe Rosso, Ceretto, Piemont</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah; Aromen von roten Beeren, reifen Früchten, Vanille und feinen Gewürzen, samtige Gerbstoffe, frisch-fruchtige Struktur,</i>		45.00	98.00
<i>Sondraia, Bolgheri, Toscana</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc ; Aromen von exotischen Kräutern und roten Früchten, vollmundig, samtiger und langer Abgang</i>			126.00
<i>Syrah « Réserve de l'éleveur de reines » AOC, Betrisey</i> <i>Syrah; Bouquet von Pfeffer, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen dieselben Aromen, tanninhaltig, robust, strukturiert</i>	32.00	56.00	
<i>Cornalin « Phenoménal », Betrisey</i> <i>Cornalin; 10 Monate im Eichenfass, würziges Bouquet von Sauerkirschen</i>		58.00	

## Weissweine

<i>Humagne Blanc, Maison Gilliard</i> <i>Humagne Blanc; Bouquet von Feldblumen, am Gaumen lebhaft, schöne Säure</i>		47.00	
<i>Petite Arvine, Betrisey</i> <i>Arvine; Bouquet von exotischen Früchten wie Pampelmuse und Limone, Wein von grosser Komplexität; kräftiger, salziger Abgang</i>	19.00		

## Roséweine

<i>Cinsault, Les Jamelles, Pays d'Oc</i> <i>Bouquet von Himbeeren, Erdbeeren und Grenadine begleiten Blumennuancen von Lavendel und Rose, angenehme Frische, rund, ausgeglichene Säure</i>		30.00	
---	--	-------	--