

# Wallis

## Weiss / blanc

### Fendant du Valais AOCV

*Der Fendant ist ein süffiger Wein, der für seine Fruchtigkeit bekannt ist. Er wird besonders häufig als Apéro-Wein getrunken, eignet sich jedoch auch gut für Käsegerichte wie Fondue oder Raclette. Obwohl er meistens jung getrunken wird, können gute Jahrgänge aus guten Lagen im Alter von 5-10 Jahren qualitativ hochwertige Weine sein.*

*Der Fendant ist der grosse Walliser der bei jeder Gelegenheit des gemütlichen Zusammenseins oft und gerne getrunken wird. Seine Bezeichnung wird ausschliesslich dem Walliser Wein aus Chasselas Trauben (Gutedel) vorbehalten.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Fendant Dame de Sion	Fils de Charles Favre	<b>Fr. 36.50</b>	
Fendant Grandgousier	Fils Maye Riddes	<b>Fr. 37.50</b>	<b>Fr.22.50</b>
Fendant Les Murettes	Robert Gillard	<b>Fr 37.00</b>	
Fendant Cave Fin Bec	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr 37.00</b>	
Fendant Les Bans	Gérald Besse	<b>Fr 37.00</b>	<b>Fr.22.50</b>
Fendant Molignon du Valais	Adrian Mathier	<b>Fr. 37.50</b>	<b>Fr.22.50</b>

### Johannisberg du Valais AOCV

*Der Sylvaner stammt ursprünglich aus Transsylvanien. Der Wein dieser Traube wird im Wallis unter dem Namen Johannisberg vermarktet. Seine reichhaltige Fülle und seinen sortentypischen, charmanten Geschmack wird Sie verführen*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Johannisberg Hurlevent	Fils de Ch. Favre	<b>Fr. 40.00</b>	
Johannisberg Ravanay	Rouvinez	<b>Fr. 40.00</b>	
Johannisberg Novembre	Robert Gillard	<b>Fr. 41.00</b>	
Johannisberg Martigny	Gérald Besse	<b>Fr. 43.00</b>	<b>Fr.28.00</b>

# Wallis

## Ermitage du Valais AOCV

*Der Ermitage ist eine spätreife Sorte und wird nur in bevorzugten Lagen in Walliser Rebbergen angebaut. Die Kultivierung dieser Rebsorte ist äusserst anspruchsvoll, nur unter den allerbesten klimatischen Voraussetzungen kommt das ganze Potential zum tragen.*

		75cl	37.5cl
Ermitage Le Mestral	Les fils Maye	<b>Fr. 46.00</b>	
Ermitage Martigny Vieille vigne	Gérald Besse	<b>Fr. 59.00</b>	<b>Fr.41.00</b>
Ermitage Marsanne Blache	Adrian Mathier	<b>Fr. 49.00</b>	

## Chardonnay du Valais AOCV

*Der Chardonnay ist eine weiße Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Der Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Im Gaumen fruchtig und langanhaltend mit einem leichten Vanilleton. Trocken ausgebaut. Säure und Alkohol sind hervorragend im Wein eingebettet.*

		75cl	37.5cl
Chardonnay Pyramides	Adrian Mathier	<b>Fr 49.50</b>	
Chardonnay Barrique	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr 49.50</b>	

## Petite Arvine du Valais

*Petite Arvine ist eine sehr alte, weiße Rebsorte, die im Kanton Wallis, Schweiz und im angrenzenden Aostatal in Italien angebaut wird. Die Petite Arvine liefert einen hellgelben Weißwein mit großer Finesse und einer charakteristischen Salznote, der manchmal kurz Arvine genannt wird. In der Regel werden diese Weine trocken ausgebaut. Sie wächst nur auf allerbesten sonnigen und windgeschützten Terrassen-Lagen*

		75cl	37.5cl
Petite Arvine	Fils de Ch. Favre	<b>Fr. 49.50</b>	
Petite Arvine	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr. 49.50</b>	
Petite Arvine Château Lichten	Rouvinez	<b>Fr. 49.50</b>	<b>Fr.35.00</b>

# Wallis

## Heida

*Gletscherwein (frz.: Vin du Glacier)*

*Der Name Heida stammt vom Dorf Visperterminen im Oberwallis. Mit seinem auf einer Höhe von 1100 m gelegenen Rebbergen ( dem höchsten Europas ), hat das Dorf weltweit Berühmtheit erlangt.*

*Heida wird jedoch nicht nur in Visperterminen angepflanzt und ist auch bekannt unter dem Namen Savagnin oder Paien. Heida offenbart frische Südfrüchte und Mangoaroma, begleitet von würzigen Noten. Als saftiger Weisser mit rassisger Mineralität ist er am Gaumen von lebhaft fruchtigem Geschmack. Er eignet sich als Aperitif sowie als Begleiter von Fischen, Krustentieren, Meeresfrüchten, aber auch zu Alpkäsen und traditionelle Walliser Gerichte wie Walliser Teller oder Raclette*

		<b>75cl</b>	<b>50cl</b>
Heida La Leyraz	Rouvinez Sierre	<b>Fr. 43.50</b>	
Heida Visperterminen	St. Jodernkellerei	<b>Fr. 43.50</b>	

## Assemblages du Valais

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
<b>Weiss / blanc</b>			
La Trémaille	Rouvinez	<b>Fr. 49.50</b>	<b>Fr.29.50</b>
Fin Bec Mer	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr. 49.50</b>	
Noble Contrée Sauvigno-Sémillon	Rouvinez	<b>Fr. 49.00</b>	
Cuvée			
Madame Rosmarie Mathier	Adrian Mathier	<b>Fr 49.50</b>	

# Wallis

## Rosé

*Dieser im idealen Zeitpunkt geerntete Blauburgunder verweilt nur kurze Dauer auf der Maische und wird süss gepresst. Durch diese Vinifikation erhält der Oeil de Perdrix seine zarte Farbe und sein sanftes Bouquet. Die Traube für den Oeil-de-Perdrix müssen den Kriterien für den Pinot Noir (Blauburgunder) entsprechen.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Oeil-de-Perdrix du Valais	Fils de Ch.Favre	<b>Fr. 40.50</b>	
Dôle blanche du Valais	Gérald Besse	<b>Fr. 43.50</b>	

## Rot / rouge

### Dôle

*Der Dôle ist die bekannteste Rotwein-Cuvée der Schweiz. Sie besteht aus 85 % Pinot Noir und Gamay sowie maximal 15 % anderen Rotweinsorten wie Syrah, Humagne Rouge, Cornalin. Wobei der Pinot Noir Anteil überwiegen muss. Der Spätburgunder verleiht dem Dôle seine kräftige Struktur, während der Gamay ihm intensive Aromakomponenten verschafft, wie auch einen frischen und anschmiegsamen Charakter. Die maximal 15 % aus anderen Sorten müssen selbstverständlich auch im Wallis zugelassen sein. Früher war der Dôle ein Abklatsch des Bourgogne Passetoutgrain, heute ist er aber eine eigenständige Cuvée und der bekannteste Botschafter des Walliser Weines.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Dôle AOC Salgesch	Cave du Rhodan	<b>Fr. 43.50</b>	
Dôle des Monts	Robert Gilliard	<b>Fr. 40.50</b>	
Dôle Sang de L'enfer	Adrian Mathier	<b>Fr. 43.50</b>	<b>Fr.27.50</b>
Dôle Girandole	Fils Maye Riddes	<b>Fr. 40.50</b>	<b>Fr.26.50</b>
Dôle de Sierre	Rouvinez Sierre	<b>Fr. 40.50</b>	<b>Fr.26.50</b>

# Wallis

## Pinot Noir du Valais

*Der Spätburgunder, auch frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Er ist der klassische Rote der kühleren Weinbaugebiete wie zum Beispiel des Wallis. Der Name „Pinot“ ist möglicherweise dem französischen Wort für Fichtenzapfen („pin“) entlehnt und hängt somit mit der Form der Traube zusammen.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Pinot Noir du Valais	Mageran Kellerei	<b>Fr. 43.50</b>	
Pinot Noir Lucifer	Adrian Mathier	<b>Fr. 43.50</b>	<b>Fr.24.50</b>
Pinot Noir de Sierre	Rouvinez	<b>Fr. 43.50</b>	<b>Fr.25.50</b>
Pinot Noir “Pfyfoltru”	Hans Bayard	<b>Fr. 49.50</b>	
Pinot Noir AOC Passionata	Keller zur Grotte	<b>Fr. 49.50</b>	
Pinot Noir Grande Cuvée	R. Seewer & Söhne	<b>Fr. 57.50</b>	
Pinot Noir Grand Cru de Salquenen	Cave du Rhodan	<b>Fr. 57.50</b>	
Pinot Noir Püre			
Grand Cru Supérieur de Salquenen	Cave du Rhodan	<b>Fr. 86.00</b>	

## Gamay du Valais

*Gamay ist eine rote Rebsorte, die Rebe des Beaujolais. Der Saft der Gamay-Traube ist weiß, die Farbe der Weine kommt aus der Schale. Er ergibt erfrischende, leichte Weine mit scharfen, bonbonartigen Himbeer- und Kirscharomen. Grundsätzlich sollte Gamay jung getrunken werden.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Gamay Mephisto	Adrian Mathier	<b>Fr. 37.00</b>	
Gamay Primus Classicus	Orsat Martigny	<b>Fr. 39.00</b>	<b>Fr.21.00</b>

# Wallis

## Humagne rouge du Valais

*Humagne rouge ist eine rote Rebsorte, die höchst wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts aus dem Aostatal, wo man sie Petit-Rouge nennt, in den Schweizer Kanton Wallis gelangte, wo sie heute eine Spezialität ist.*

*Der Humagne rouge ist eine robuste, spätreifende Rebsorte, die einen rubinrot-violetten, tanninreichen und kräftigen Wein mit einem fruchtigen Waldbeeren-Bouquet hervorbringt, der sich gut für einen Barrique-Ausbau eignet.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Humagne rouge barrique	Jacques Germanier	<b>Fr. 56.50</b>	<b>Fr.30.50</b>
Humagne rouge	Cave du Rhodan	<b>Fr. 56.50</b>	
Humagne rouge	R. Seewer & Söhne	<b>Fr. 56.50</b>	

## Syrah du Valais

*Syrah (auch Shiraz) ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte, die ursprünglich vor allem im Rhône-tal kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.*

*Syrah-Weine haben meist ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler Maischegärung einen dunkelfarbenen Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Syrah Crêta-Plan	Rouvinez	<b>Fr. 59.50</b>	
Syrah Soleil d'or	Imesch Vins	<b>Fr. 59.50</b>	
Syrah Diego Mathier	Adrian Mathier	<b>Fr. 59.50</b>	

# Wallis

## Cornalin du Valais

*Cornalin du Valais (syn. Rouge de pays coll. Geilweilerhof) ist eine autochthone rote Rebsorte des schweizerisch-italienischen Alpenraums. Sie wird vorwiegend in den Schweizer Kantonen Waadt (Chablais) und Wallis (Fully und Martigny) sowie im italienischen Aostatal angebaut. Cornalin leidet unter wechselhaften Erträgen und ist sehr anfällig gegen Magnesiummangel sowie Grauschimmelfäule.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Cornalin barrique	Jacques Germanier	<b>Fr. 56.50</b>	<b>Fr 33.00</b>
Cornalin Eichenfass	Morice Zuffre	<b>Fr. 63.50</b>	
Cornalin Soleil d'or	Imesch Vins	<b>Fr. 59.50</b>	

## Cabernet Sauvignon du Valais

*Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger „Nase“. Ein guter Cabernet-Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika.*

		<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Cabernet Sauvignon AOC	Hurlevent	<b>Fr. 59.00</b>	
Cabernet Sauvignon Barrique	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr. 59.00</b>	

## Merlot

*Merlot ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräutearomen drängen in den Vordergrund. Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.*

		<b>75cl</b>	<b>50.cl</b>
Merlot	Jacques Germanier	<b>Fr. 56.00</b>	
Merlot «Fût de Chêne»	Cave du Rhodan		<b>Fr. 55.00</b>

# Assemblages du Valais

## Rot / rouge

Harmonie du Rhodan (Pinot Noir, Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah)	Cave du Rhodan	<b>Fr. 56.00</b>	
Château Lichten (Cornalin, Humagne rouge Syrah)	Rouvinez	<b>Fr. 53.00</b>	<b>Fr.34.00</b>
Le Tourmentin (Barrique) (Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin und Syrah)	Rouvinez	<b>Fr. 59.00</b>	<b>Fr.39.00</b>
Fin Bec Terre (Pinot Noir (VS), Syrah (VS), Cabernet Sauvignon (VS) und Grenache (F)).	Fin Bec, Sion/Conthey	<b>Fr. 54.00</b>	

## Dessertweine / Vins de desserts

Strohwein	R. Seewer & Söhne	<b>37.5 cl</b>	<b>Fr.51.00</b>
Les Grains-Nobles Barrique	Rouvinez	<b>37.5 cl</b>	<b>Fr.51.00</b>

# Italienische Weine

## Spezialitäten/Piemont

**Barolo DOCG**

**Piemont**

**Fr. 75.00**

*Ausschliesslich an Hanglagen und auf kalk-lehmhaltigen Böden gedeihen im Barolo wuchtige und langlebige Weine, die wohl zu Recht als Italiens Könige der Weine gelten. Traubensorte Nebbiolo. Granatrot mit dunkelorange Reflexen, intensives Bukett mit Nuancen von Rose, Lakritze und Gewürzen. Voll und körperreich, mit elegantem Geschmack und zarten Düften. Der Ausbau dieses Barolos erfolgt während zwei bis drei Jahren in kleinen Eichenholzfässern und weiteren ca. sechs Monaten in der Flasche. Ein schöner Begleiter zu Gerichten mit rotem Fleisch (Schmorbraten). Herrlich auch zu Käse jeder Art.*

**Dolcetto d`Alba**

**Piemont**

**Fr. 49.00**

*Die Dolcetto (bedeutet kleiner Süsser) ist eine frühreifende, säurearme Rotweintraupe, die fast ausschliesslich im Piemont angebaut wird. Die aus ihr erzeugten Weine sind mild, rund, fruchtig und duftig, weisen Geschmacksnoten von Süssholz und Mandeln auf und trinken sich meist in den ersten zwei bis drei Jahren am besten. Traubensorte Dolcetto. Klares Rubinrot mit violetten Reflexen. Feines Bouquet von roten Früchten, mittelkräftige Struktur mit gut eingebundener, saftiger Säure. Endet auf schönen Fruchtnoten. Zu Antipasti, Primi Piatti (Teigwaren, Risotto, Gnocchi etc.). Ebenso als Begleiter von hellem und dunklem, gebratenem Fleisch, mittelkräftigem Käse.*

## Spezialitäten /Toscana

**Chianti DOCG Cetamura**                      **Toscana**                      **Fr. 43.00**

**Chianti Classico**                              **Toscana**                      **Fr. 69.00**  
**Riserva DOCG San Felice**

*Chianti* der berühmteste italienische Wein wird in sieben Bereichen der mittleren Toskana im historischen Hügelland erzeugt, das sich von Florenz bis über Siena hinaus südwärts zwischen den Küstenbergen und dem Appennin erstreckt. Traubensorte Sangiovese mit kleinem Anteil von Trebbiano und Canaiolo intensiv rubinrot, mit ausgeprägtem Bouquet nach Waldbeeren, würzig, erfreut mit robustem, vollem Körper. Ein junger Chianti, der sofort genossen werden kann, aber auch eine Reifung während einiger Jahre in der Flasche verträgt. Ein schöner Begleiter zu Spezialitäten der italienischen Küche, herrlich auch zu Käse.

**Brunello di Montalcino DOCG**              **Toscana**                      **Fr. 89.00**  
**Campogiovanni**

*Er wird sortenrein aus einer Spielart der Sangiovese-Traube, die 'Sangiovese Grosso' oder Brunello genannt wird, gekeltert. Der Brunello wird erst ab dem 1. Januar des sechsten auf die Ernte folgenden Jahres für den offiziellen Handel freigegeben, er muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut sein und mindestens vier Monate Flaschenreife haben. Für den Brunello di Montalcino Riserva gibt es die Handelsfreigabe ab dem 1. Januar des siebten auf die Ernte folgenden Jahres, er muss dabei mindestens zwei Jahre im Eichenfass ausgebaut sein und mindestens sechs Monate Flaschenreife aufweisen. Dann entsteht daraus ein voller, körperreicher, hocharomatischer Rotwein.*

*Farbe: intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend*

*Duft: elegant, Nuancen von Veilchen, Iris und Vanille*

*Geschmack: herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit großer Länge im Abgang*

*Zu Rind- und Lammfleisch, Gratins.*

*Trinktemperatur: 18 °C*

## Spezialitäten / Veneto

### **Amarone Classico Tinazzi Campogiovanni**

**Veneto**

**Fr. 89.00**

*Valpolicella DOC, Venetien. Im Gebiet der Provinz Verona werden zum grossen Teil Corvina Veronese, Rondinella und Molinara angepflanzt. Früher waren die Rotweine aus dem Gebiet Valpolicella bevorzugt süss (Recioto della Valpolicella). Nur wenn der Saft aus einer Laune der Natur heraus vollständig vergor und amaro (bitter) wurde, hatte man den Amarone im Glas. Dank dem Amarone machte sich die Gegend zwischen Gardasee und Verona einen Namen in der Weinwelt. Heute überlässt man jedoch nichts mehr dem Zufall - mit Handarbeit, modernster Kellertechnik und enormen Fachwissen entsteht der Amarone DOC aus dem Hause TINAZZI, ein edler Wein, mit einem intensiv fruchtigem Bouquet und einem gehaltvollen Körper. Er besteht aus 80 % Corvina, 15 % Rondinella und 5 % Molinara. Um das konzentrierte, ausgeprägt würzige Trockenfrucht-Aroma zu erhalten, werden die sorgfältig ausgewählten Beeren zuerst angetrocknet, bevor sie abgepresst und 30 Tage auf der Schale fermentieren. Der Tinazzi-Amarone wird dann in Eichenfässern ausgebaut. Das Resultat: ein unglaublich harmonischer Amarone. Harmoniert zu rotem Fleisch z.B. Rindsfilet. Serviertemperatur 18-20 Grad*

### **Merlot Prato del Faggio Eichenfass**

**Veneto**

**Fr. 64.00**

*Der Klassiker aus dem Hause TINAZZI - nicht irgendein Merlot, der TINAZZI-Merlot mit intensivem Bouquet und samtweichem Abgang. 100 % Merlot, ausgebaut in Eichenfässern. Die Trauben stammen aus den ton- und kalkhaltige Böden glazialen Ursprungs im Etschtal - colline della Valdadige. Es werden nur die besten Trauben selektioniert, die Gärung erfolgt in Edelstahl tanks, danach folgt die Lagerung in thermoklimatisierten Inoxbehältern, bevor er zur Reifung für zwei Jahre in slowenischen Eichenfässern gelangt. Alkohol: 13.5% Vol. Intensives granatrot, Bukett: intensiv, wenig und ausgeprägt mit Anklängen an reife Brombeeren und Lakritze, trocken, mittengewichtig am Gaumen mit schön ausbalancierten Tanninen und einem schönen Abgang voll süßer Frucht.*

### **Ripasso Montere Cà de Rocchi**

**Veneto**

**Fr. 64.00**

*Ripasso heisst auf Deutsch Wiederholung oder erneuter Vorgang für ein spezielles Verfahren beim Valpolicella. Bereits vergorenem Rotwein (Valpolicella) werden im Frühjahr getrocknete Traubenschalen (Trester) aus der Verarbeitung des Amarones zugesetzt. Durch die in den Schalen enthaltenen Hefen und Zucker erfolgt eine erneute Gärung. Aus den Schalen gelangen zusätzliche Farbstoffe und Tannine in den Wein, der mehr Farbintensität, Fülle und Charakter bekommt. Außerdem erhält der Wein dadurch die typischen Geschmacks-Nuancen eines Amarone.*

## Spezialitäten / Südtalien

**Montepulciano d'Abruzzo DOC      Abruzzen      Fr. 40.00**

### **Mastrovino**

*Abruzzen. Bekannt ist diese Region im östlichen Mittelitalien vor allem wegen seines robusten Rotweins Montepulciano d'Abruzzo. Die klimatischen Bedingungen dieser Region werden stark beeinflusst durch das Maiella- und Gran Sasso- Massiv (3000 m.ü.M. ) und das adriatische Meer. Ausgezeichnete Voraussetzungen für Landwirtschaft und Weinbau. Nicht erstaunlich, dass diese Voraussetzungen bereits durch die Etrusker zwischen dem 7. und 6. Jahrhundert vor Christus für den Weinbau erkannt wurden. Seit einigen Jahren findet in dieser Region ein Wandel in der Weinherstellung statt. Die dunkelfarbigen Trauben erbringen bei beschränktem Ertrag und sorgfältiger Vinifizierung ein beachtliches Niveau. So erfreut sich der Montepulciano immer grösserer Beliebtheit. Feine, jugendlich-rustikale Nase, angenehm herb im Gaumen, gehaltvoll. Ideal zu italienischen Spezialitäten (Pizza, Pasta) und Fleischgerichten.*

**Nero d'Avola IGT Baroncelli,      Sicilia      Fr. 40.00**

*Die grosse Insel vor der Südspitze des italienischen Stiefels hat im Weinbau eine grosse Bedeutung. Eine ganze Reihe von naturgegebenen Vorteilen haben für Sizilien Gültigkeit: Hanglagen in exzellenter Ausrichtung, reichlich Sonnenlicht, nützliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und eine ganze Palette einheimischer Rebsorten mit echter Persönlichkeit. Vor allem der Nero d'Avola - der "Schwarze aus Avola", benannt nach der Ortschaft Avola wurde durch innovative Winzer weltbekannt. Dichtes Rubinrot, frische, leicht fruchtige Blume, ausgewogen, gut eingebundene Tannine, anhaltend. Zu Nudelgerichten, Fleisch, Geflügel, Wild, Käse.*

**Salice Salentino IGT Baroncelli      Puglia      Fr. 40.00**

*Salice Salentino ist ein Ort in Südtalien, Apulien, in der Provinz Lecce. Der Ort gab auch dem DOC Wein Salice Salentino seinen Namen, der zum grossen Teil aus Negroamaro besteht und mit Malvasia Nera verschnitten werden darf. Dichtes Rubinrot; mittelkräftiges, würziges Bouquet; im Gaumen ausgeglichen, mit einer leicht herben Note. Zu Spezialitäten der italienischen Küche, Terrinen, Pilzspezialitäten.*

**Negroamaro IGT Farnese      Puglia      Fr. 40.00**

*Negroamaro - ein Symbol der Rebkultur des Salento wird in jüngster Zeit aber auch in anderen Teilen Apuliens angebaut. Tiefes Rubin als Jungwein mit violetten Reflexen. Nach sanftem Abbeeren, fand die Gärung während 20 Tagen statt und wurde dann 6 Monate im Eichenfass ausgebaut. Fruchtig nach schwarzen Beeren und würzig nach Thymian. Gute Struktur, weich und ausgewogen, lang und schmackhaft im Abgang. Passt zu deftigen Vorspeisen, jegliche Art von Fleisch, reifem Käse.*

# Spezialitäten aus dem Privatkeller

## Italien

Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri 2002	Toscana	Fr. 235.00
---	---------	------------

Solaia Marchesi Antonori Bolgheri 2002	Toscana	Fr. 220.00
---	---------	------------

Ornelaia

## Frankreich

### Bordeaux

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1999	Pauillac	Fr. 205.00
--	----------	------------

Château Mouton Rothschild 1993	Pauillac	Fr. 370.00
--------------------------------	----------	------------

Château Lynch Bages 2003	Pauillac	Fr. 200.00
--------------------------	----------	------------

Château Pape Clément	Pauillac	Fr. 200.00
----------------------	----------	------------

## Frankreich

### Cote du Rhône

Domaine de la Mordorée 2000	Châteauneuf du Pape	Fr. 250.00
-----------------------------	---------------------	------------

## Spanien

### Ribera del Duero

Alion Bodega Vega Sicilia 2003	Ribera del Duero	Fr. 150.00
--------------------------------	------------------	------------

Adamà	Ribera del Duero	Fr. 150.00
-------	------------------	------------

# Getränkekarte

## Alkoholfrei in Flaschen

Apfelsaft	3 dl	Fr. 4.40	Rivella rot/blau/grün	3 dl	Fr. 4.40
Cola Zero	3 dl	Fr. 4.40	Fanta Orange	3 dl	Fr. 4.40
Schweppes Tonic	1,8dl	Fr. 4.40	Schweppes B. Lemon	1,8dl	Fr. 4.40
7 Up Grapefruit	3 dl	Fr. 4.40	Mineral ohne Gas	3 dl	Fr. 4.40
Apfelscholle	3 dl	Fr. 4.40	Grapillon rot	2 dl	Fr. 4.40
San Pelegrino Bitter	9,5cl	Fr. 4.60	Orangensaft	2 dl	Fr. 4.30
Crodino	9,5cl	Fr. 4.60			

## Warme Getränke

Div. Tees	Fr. 4.00	Kaffee	Fr. 4.00
Kaffee Hag	Fr. 4.00	Michkaffee	Fr. 4.20
Cappuccino	Fr. 4.20	Melange	Fr. 4.50
Kaffee Fertig	Fr. 8.50	Kaffee Römerhof	Fr. 9.00
Glas Mich 3 dl.	Fr. 3.50	Ovomaltine	Fr. 4.20
Schokolade	Fr. 4.20	The Rum	Fr. 7.50
Glühwein	Fr. 7.50	Irish Kaffee	Fr. 11.50
Teewein	Fr. 7.50	Coreto Grappa	Fr. 6.50

Offenausschank Mineral		Lt	5/10	3/10	2/10	1/10
Pepsi - Cola	Fr.	9.60	5.20	4.20	3.20	
Sinalco	Fr.		5.20	4.20	3.20	
Citron	Fr.	9.60	5.20	4.20	3.20	
Mineral	Fr.	9.00	5.20	4.20	3.20	
Eistee	Fr.		5.20	4.20	3.20	

## Offenausschank Wein

Fendant	Fr.	18.50	11.30	7.40	3.70
Johannisberg	Fr.	18.50	11.30	7.40	3.70
Goron	Fr.	18.50	11.30	7.40	3.70
Dôle	Fr.	19.50	11.60	7.80	3.90
Dôle blanche	Fr.	19.50	11.60	7.80	3.90
Merlot	Fr.	18.50	11.40	7.60	3.80
Chianti	Fr.	18.50	11.40	7.60	3.80
Montepulciano	Fr.	18.50	11.40	7.60	3.80

# Getränkekarte

## Biere

Cardinal offen	5 dl	Fr. 6.30	Alkoholfrei	3 dl	Fr. 4.50
Cardinal offen	3 dl	Fr. 4.20	Lager	5 dl	Fr. 6.00
Cardinal offen	2 dl	Fr. 3.70	Spezial Cardinal	3 dl	Fr. 4.50
Schneider-Weisse	3 dl	Fr. 4.20	Schneider-Weisse	5 dl	Fr. 6.30

## Süssweine

Sherry	4cl	Fr. 6.00
Porto	4cl	Fr. 6.00

## Liquere

Amareto	2cl	Fr. 8.60
Maraschino	2cl	Fr. 6.60
Cointreau	2cl	Fr. 8.10
G. Marnier	2cl	Fr. 8.10
Tia Maria	2cl	Fr. 7.60
Baileys	4cl	Fr. 8.90
Eiercognac	2cl	Fr. 5.20

## Cognac

Remy Martin	2cl	Fr. 9.60
Courvoisier	2cl	Fr. 9.60
Martell	2cl	Fr. 9.60
Veccia Romana	2cl	Fr. 8.50
Armagnac	2cl	Fr. 10.50

## Whiskies

Ballantines	4cl	Fr. 10.50
John.Walker	4cl	Fr. 10.50
J.Daniel's	4cl	Fr. 10.50
Canadian Club	4cl	Fr. 10.50
JB	4cl	Fr. 10.50

## Gin

Gordon's	4cl	Fr. 9.50
----------	-----	----------

## Aperitifs

Rossi	4 cl	Fr. 5.60
Cynar	4 cl	Fr. 5.60
Campari	4 cl	Fr. 5.60
Martini weiss	4 cl	Fr. 5.60
Martini rot	4 cl	Fr. 5.60
Suze	4.cl	Fr. 5.60
Appenzeller	4.cl	Fr. 5.60
Bon Valaisan	4 cl	Fr. 5.60
Fernet Branca	2 cl	Fr. 6.20
Pastis	4 cl	Fr. 4.90

## Brantweine - Eaux de vie

Vieille Prune	2 cl	Fr. 9.60
Marc du Valais	2 cl	Fr. 5.40
Obstbrantwein	2 cl	Fr. 4.90
Pommes	2 cl	Fr. 4.90
Pflümli	2 cl	Fr. 4.90
Chrüter	2 cl	Fr. 4.80
Enzian	2 cl	Fr. 5.60
Rum Baccardi	4 cl	Fr. 9.60
Kirsch	2 cl	Fr. 4.90
Apricotine	2 cl	Fr. 6.60
Williamine	2 cl	Fr. 6.60
Calvados	2 cl	Fr. 9.60
Grappa	2 cl	Fr. 4.90
Vodka	2 cl	Fr. 9.60
Lie du Valais	2 cl	Fr. 4.90
Rum	2 cl	Fr. 6.60

## Champagne

Moet & Chandon brut	7 dl	Fr. 96.00	1/2	60.00
Veuve Cliquot	Fr. 96.00	60.00		
Taittinger	Fr. 108.00	66.00		
Cüpli	Fr. 15.00			

## Schaumwein

Prosecco	Fr. 55.00
Cüpli Prosecco	Fr. 11.00