

Top 50 Weisswein

Hauswein	1dl	Fr.	6.20
Yvorne Arlequin	1dl	Fr.	4.70
	50cl	Fr.	21.50
Fendant Mûr-à-Sec	1dl	Fr.	4.50
	50cl	Fr.	20.00
Chardonnay	1dl	Fr.	4.70
	50cl	Fr.	21.50

Top 50 Rosé

Dôle Blanche AOC Valais	1dl	Fr.	4.60
	50cl	Fr.	21.50

Top 50 Rotwein

Hauswein	1dl	Fr.	6.20
Merlot Ticino	1dl	Fr.	4.60
	50cl	Fr.	21.50
Pinot Noir Carolus	1dl	Fr.	4.60
	50cl	Fr.	21.00

Prosecco

Goccia d`Oro, Trevisio

1dl	Fr.	6.50
2dl	Fr.	12.00
75cl	Fr.	38.00




Champagner

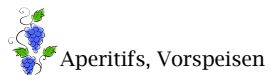
Moët & Chandon Imperial, brut premier
Moët Ice Imperial Rosé

1dl	Fr.	12.00
75cl	Fr.	85.00
150cl	Fr.	160.00



Flaschen Weisswein

Petite Arvine „Océane“, Charles Bonvin, Sion, <small>Fruchtige Noten von Rhabarber und Pink Grapefruit</small>	50cl	Fr.	34.00
 Aperitifs			
Johannisberg „Weidmannstrunk“ AOC Mathier, Salgesch, <small>Mineralisch, vollmundig</small>	75cl	Fr.	38.00
 Aperitifs, Altkäse, Spargeln, Fisch			
Brancaia IL Bianco IGT (<i>Sauvignon, Viognier, Sémillon</i>), <small>Fruchtiger Aromatik</small>	75cl	Fr.	38.00
 Aperitifs, Teigwaren, weisses Fleisch			
Molignon AOC Valais (<i>Chasselas</i>), <small>frisch und lebendig, voll, edles Bouquet, mineralische Note</small>	75cl	Fr.	38.00
 Aperitifs, Vorspeisen, Käse, Fisch			
Menada rueda verdejo ecologico (<i>Verdejo</i>), <small>brillantes Bouquet, Passionsfrucht, Mango, dynamisch</small>	75cl	Fr.	38.00
 Aperitifs, Vorspeisen, Fisch			
Plan Loggier „Trois“, Charles Bonvin, (<i>Sion</i>), <small>Fruchtig, Birne, grüner Zitrone, Harmonisch</small>	75cl	Fr.	Fr.
42.00			
 Aperitifs			
Sauvignon Blanc „Tement“ (<i>Südsteiermark</i>), <small>frisch und lebendig, voll, langer angenehmer Abgang</small>	75cl	Fr.	Fr.
42.00			



Flaschen Roséwein

Gran Rosé (*Rosato di Merlot*), Brivio Vino, Mendrisio, Harmonisch, frisch und fruchtig, mit Waldbeeren

75cl
38.00

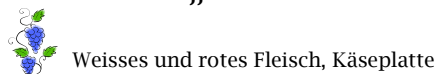
Fr.



Flaschen Rotwein

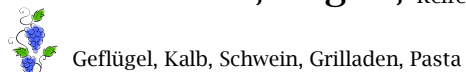
Cornalin „Antico“ Charles Bonvin, Sion, Schwarze Kirschen, beeriges Bouquet

50cl Fr. 34.00



Primitivo Elè, Puglia, Reife Tannin, attraktives, schwarze Kirschenfrucht, Rosen, Lavendel

75cl Fr. 38.00



Barbera d'Asti „Tirteo“, Superiore(*Barbera*), Piemont Nachhaltiger, fruchtiger Rotwein, schwarze Früchte 75cl Fr. 38.00



Pasta, gebratenem Fleisch, Käse

Clos du Château (*Pinot Noir und Merlot*), Charles Bonvin, Sion, Würzige Note, leichte Raucharomen, vollmundig und rassig 75cl Fr. 42.00



Trockenfleisch, kalte Platten, Pasteten, Kalbs-, Rind-, oder Lammfleisch

150cl Fr. 78.00

Ripasso,, Soraighe” Valpol. Classico Super. DOC , Verona, fruchtiges Bouquet, Bittermandeln und Vanille 75cl Fr.

(*Corvina, Rondinella, Molinara*)

150cl

45.00

Fr. 85.0



Pasta, Geflügel und Käse

Dual DOC, Priorat, Alvarez Dual 14 Monate Barrique warmes Bouquet, Bitterorangen, Heidelbeeren, Lavendel 75cl Fr. 58.00

(*Garnacha, Carinena, Syrah, Cabernet, Merlot*)



Geschmackvolle Gerichte, rotes Fleisch

Cabrita „Vinho de Algarve“, 18 Monate Barrique, warmes Bouquet, Touriga`s rote Früchte 75cl Fr. 58.00

(*Trincadeira, Touriga and Aragonez*)



Geschmackvolle Gerichte, rotes Fleisch

Humagne Rouge, Adrian Mathier, Salgesch , leichter Vanilleduft, Geschmack von Cassis

75cl Fr. 62.0



Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse

Quattromani (*Merlot*), Tamborini, Streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit

75cl Fr. 85.00



Rotem Fleisch, Braten, Wild, weiteren Fleischgerichten und Alp-Hartkäse

Pinot Noir „Lucifer“, Adrian Mathier, Salgesch, Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze

150cl Fr. 92.00



Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse

