

Top 50 Weisswein

| | | | |
|-------------------|------|-----|-------|
| Hauswein | 1dl | Fr. | 4.30 |
| 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. | 4.30 |
| Merlot Ticino | 1dl | Fr. | 4.60 |
| | 50cl | Fr. | 21.50 |
| Pinot Noir Carolus | 1dl | Fr. | 4.60 |
| | 50cl | Fr. | 21.00 |

Prosecco

3° Millennio Prosecco

| | | |
|------|-----|-------|
| 1dl | Fr. | 7.00 |
| 2dl | Fr. | 12.00 |
| 75cl | Fr. | 38.00 |

Champagner

Louis Roederer, brut premier

| | | |
|-------|-----|--------|
| 1dl | Fr. | 15.00 |
| 75cl | Fr. | 95.00 |
| 150cl | Fr. | 175.00 |
| 300cl | Fr. | 325.00 |

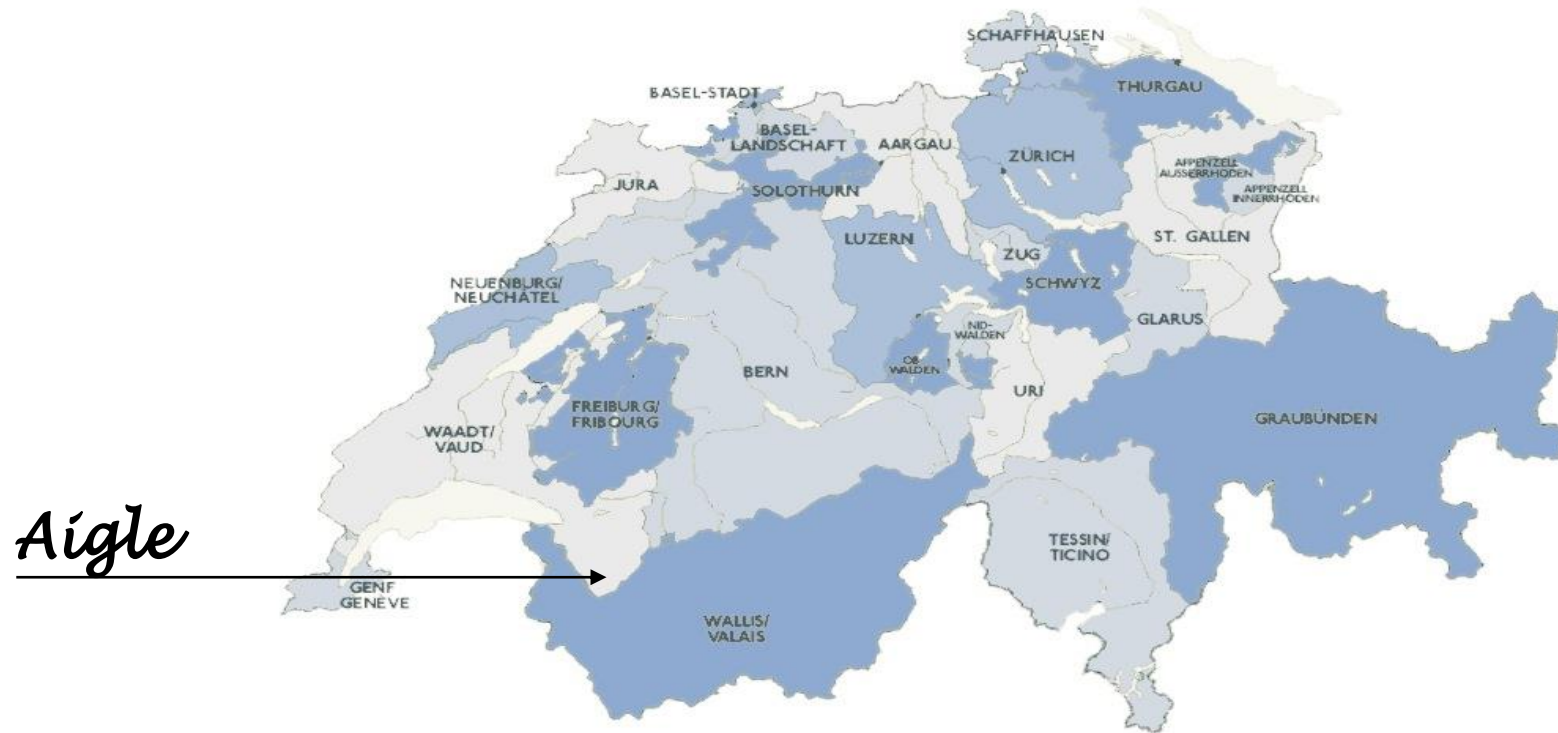


MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

Flaschen Weisswein Kanton Waadt



Aigle Royal (*Chasselas*), Ausgewogen, vollmundig



Aperitifs, Hartkäse, Käsegerichte

75cl Fr. 38.00

Sauvignon Blanc „Emblem“ (*Sauvignon*), frisch und lebendig, füllig, langer angenehmer Abgang

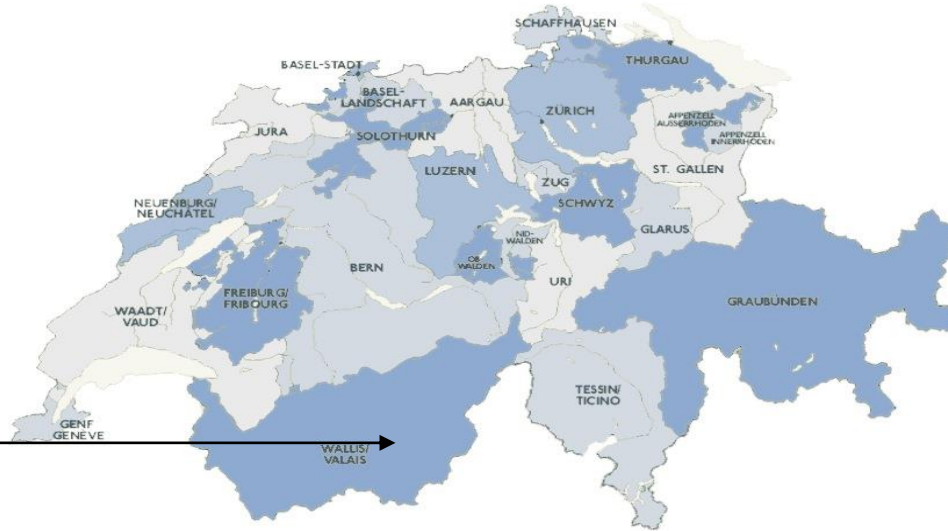


Aperitifs, Vorspeisen

75cl Fr. 38.00

Flaschen Weisswein Kanton Wallis

Sion



Fendant „Sans Culotte“ (*Chasselas*), Charles Bonvin, Sion, Frisch und Fruchtig

75cl Fr. 38.00



Aperitifs, Käsegerichte, Raclette, Fondue

Johannisberg „Weidmannstrunk“ AOC Mathier, Salgesch, Mineralisch, vollmundig

75cl Fr. 38.00



Aperitifs, Altkäse, Spargeln, Fisch

Petite Arvine „Océane“, Charles Bonvin, Sion, Fruchtige Noten von Rhabarber und Pink Grapefruit

50cl Fr. 34.00



Aperitifs

Plan Loggier „Trois“, Charles Bonvin, Sion, Fruchtig, Birne, grüner Zitrone, Harmonisch

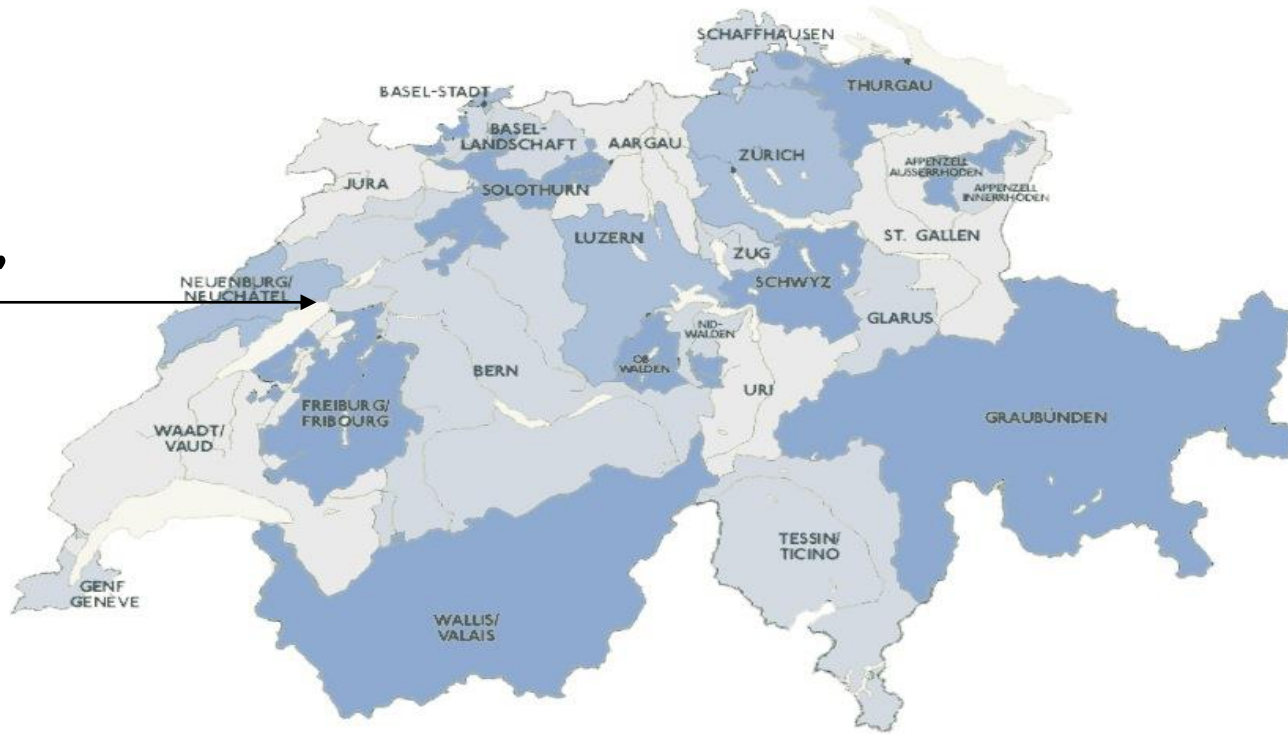
75clFr. 42.00



Aperitifs

Flaschen Roséwein Kanton Neuenburg

Auvernier



Château d'Auvernier (*Pinot noir*), Œil de Perdrix, Auvernier, Fruchtig, wirkt erfrischend

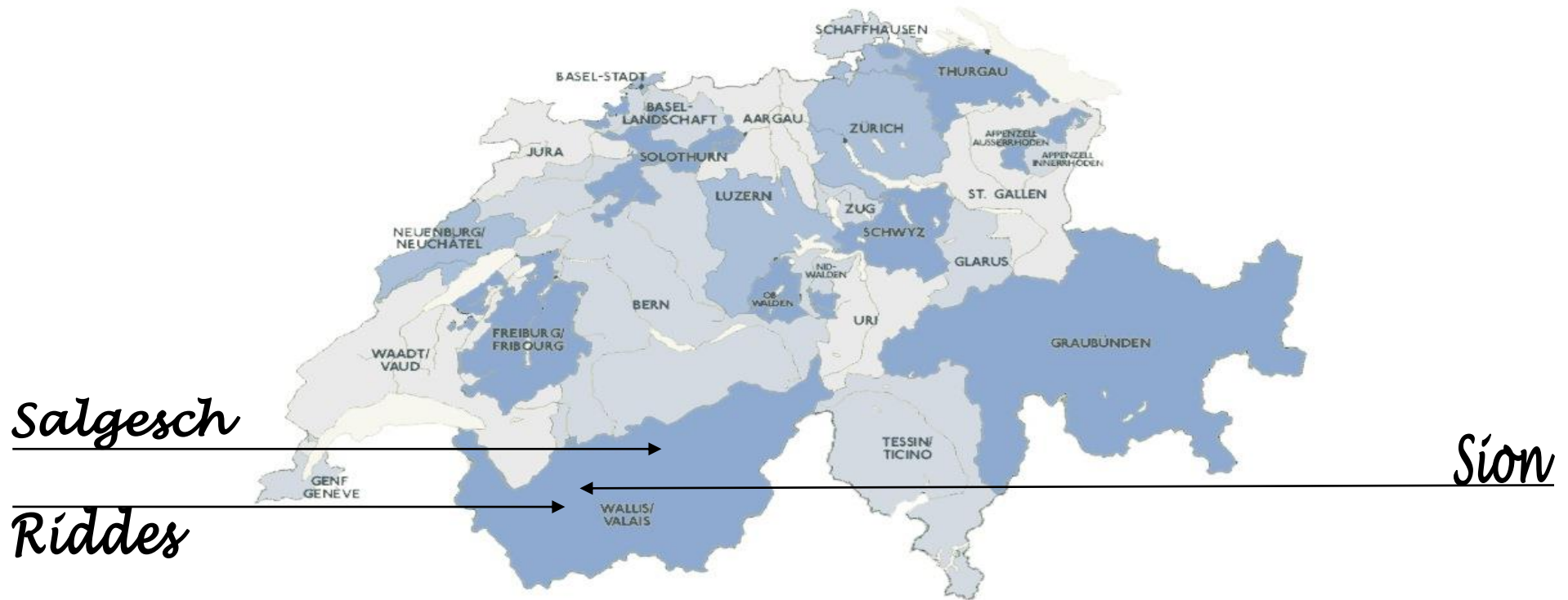
75cl

Fr. 38.00



Aperitifs, Grillfleisch, Geflügel

Flaschen Rotwein Kanton Wallis



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

50cl Fr. 34.00



Weisses und rotes Fleisch, Käseplatte

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

Syrah, Charles Bonvin, Sion, Früchtig, Cassis, schwarze Oliven, gut strukturierter Wein 75cl Fr. 58.00



Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse

Humagne Rouge, Adrian Mathier, Salgesch, Leichten Vanilleduft, Geschmack von Cassis 75cl Fr. 62.00



Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse

Cuvée „1858“ Charles Bonvin, Sion, Sein Bouquet erinnert an Kirschen, dezente Holznoten 75cl Fr. 98.00

(Cornalin, Syrah, Humagne 18 monat Barrique)



Wild, Rind- und Lammfleisch, Käse

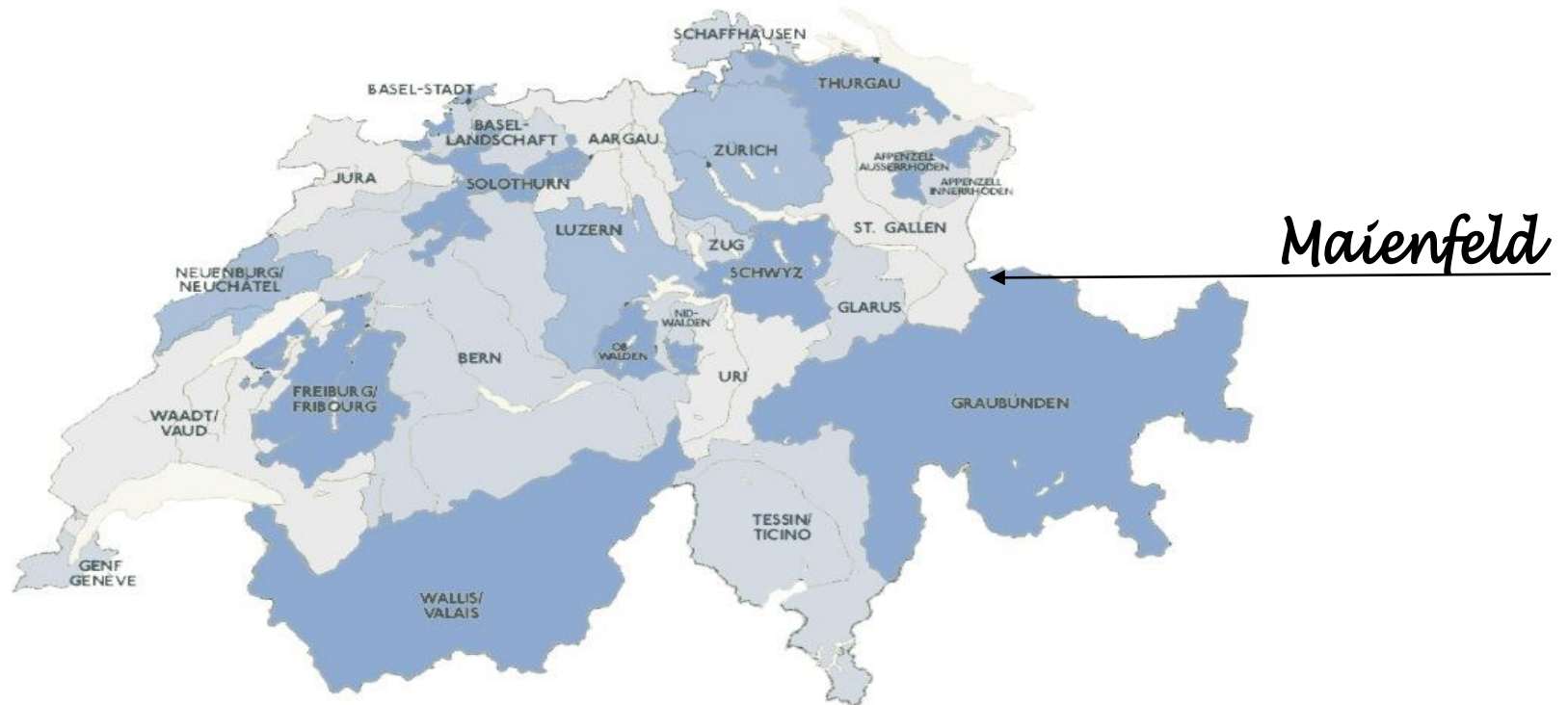
Pinot Noir „Lucifer“, Adrian Mathier, Salgesch, Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze 150cl Fr. 92.00



Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse



Flaschen Rotwein Kanton Graubünden



Pinot Noir Maienfelder, M. Stäger, Maienfeld, Feine, reife Tanninen, aromatischer, strahlend klarer Pinot Noir

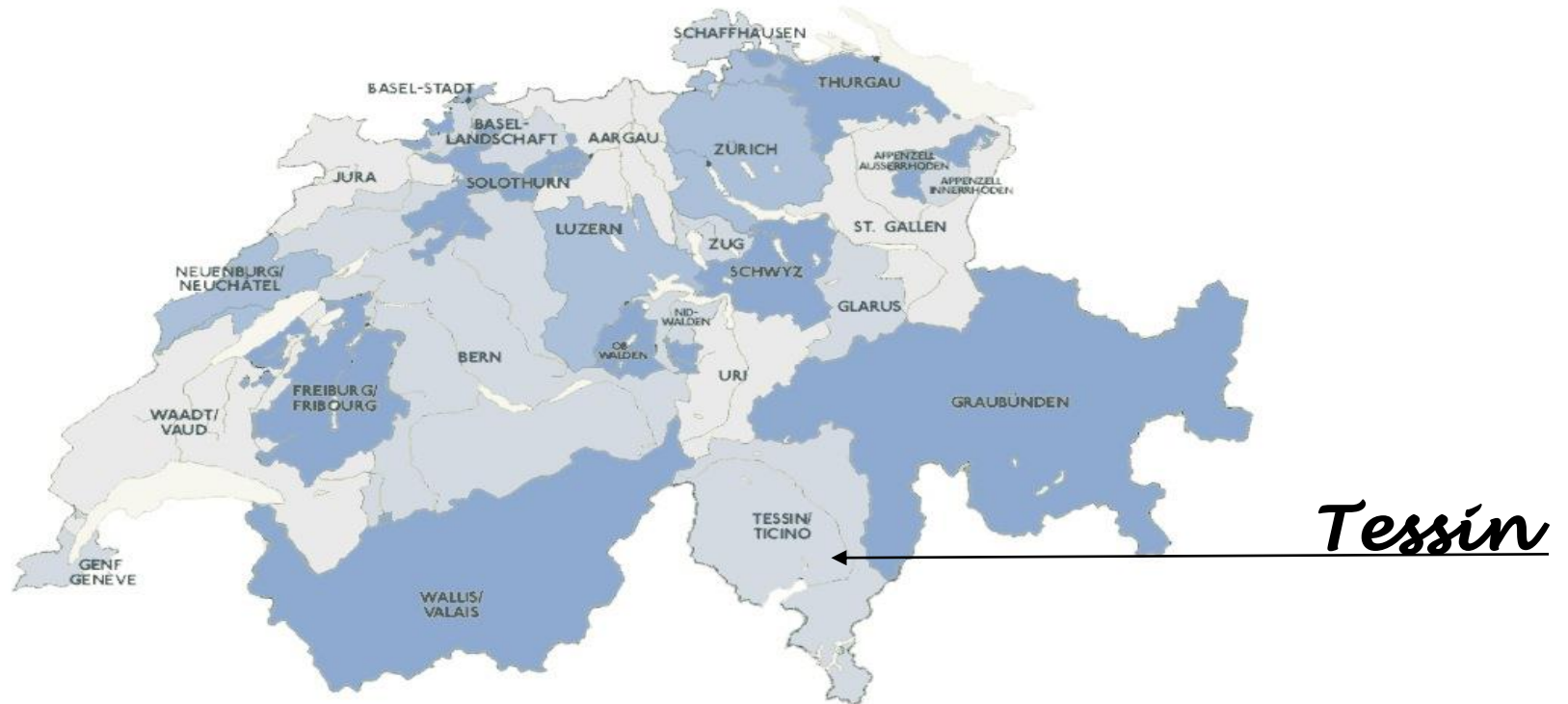
75cl

Fr. 42.00



Geflügel, Gemüse, Terrinen, Suppen

Flaschen Rotwein Kanton Tessin



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

Flaschen Rotwein Italien

Lombardei

Toscana

Sardinien

Sizilien



Apulien

Primitivo di Manduria, Masseria Trajone, Apulien, Reife Tannin, intensive Aromen und schöne Länge im Abgang 75cl Fr. 34.00



Geflügel, Kalb, Rind, Grilladen und Käse

Barbera d'Asti ,, Tirteo“ Superiore, (Barbera),Piemont, 75cl Fr. 38.00

Nachhaltiger, fruchtiger Rotwein , schwarzen Früchten



Pasta, gebratenem Fleisch, Käse

Ripasso,, Soraighe” Valpolicella Classico Superiore DOC , Verona 75cl Fr. 45.00

(Corvina,Rondinella,Molinara)

früchtigen Bouquet, bittermandeln und Vanille



Pasta,Geflügel und Käse

Amarone della Valpolicella DOC, 24 Monate Barrique, Verona 75cl Fr. 85.00

(Corvina,Rondinella,Molinara)

Noten von Kirsch, Brombeer-und himbeer, würzigen Geschmack



Geschmackvollen Gerichten, rotem Fleisch

Saffredi, Fattoria le Pupille (Cabernet Sauvignon, Merlot), Toscana, 75cl Fr. 125.00

Dicht, samtig, erstaunlich konzentriert, fruchtig, kraftvoll und komplex



Lamm- und Rindsfilet

Sassontino, La Spinetta (Sangiovese), Toscana, Eleganter und finessenreicher Wein mit weichten Tanninen 75cl Fr. 125.00



Rind- und Lammfleisch, kräftigen Käsesorten