



## Weinkarte

### Offene Weissweine

	0.5 dl	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Fendant</b> Leukersonne	2.30	3.60	7.20	10.80	18.00
<b>Johannisberg</b> Les fils maye	2.60	3.90	7.80	11.70	19.50
<b>Paradies-Apéro-Roten</b> Caves du Paradies	2.60	3.90	7.80	11.70	19.50
<b>Novembre Weiss</b> Maison Gilliard	2.90	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Novembre Rosé</b> Maison Gilliard	2.90	4.20	8.40	12.60	21.00

### Offene Rotweine

	0.5 dl	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Dôle</b> Caves du Paradies	2.60	3.90	7.80	11.70	19.50
<b>Gamay</b> Caves du Paradies	2.30	3.60	7.20	10.80	18.00
<b>Pinot Noir</b> Leukersonne	2.90	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Novembre Rot</b> Maison Gilliard	2.90	4.20	8.40	12.60	21.00



## Flaschenwein Weiss

<b>Heida</b>	Fernand Cina AOC	70 cl	37
<i>Unser Heida zeigt sich in einem intensiven Zitronengelb und einer komplexen Nase mit Nussaromen. Im Mund präsentiert er sich frisch, harmonisch, körperlich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, reifer Alpkäse, Hobelkäse			
<b>Humagne Blanc</b>	Fernand Cina AOC	70 cl	38
<i>Der Wein dieser autochthonen Rebsorte wurde dank seiner stärkenden Eigenschaft, die den Wöchnerinnen wieder Kraft verleiht, zu einer Legende. Die sehr rar gewordene Humagne Blanche beglückt durch ihren weinigen Charakter, ihre feine Säure, ihren Geschmack von einer delikaten Fruchtigkeit.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, Käsespezialitäten, Fischgerichte			
<b>Petite Arvine</b>	Caves du Paradies	50 cl	34
<i>Der Petite Arvine ist die weisse einheimische Rebsorte des Wallis par excellence. Grosse Kenner und Fachleute bezeichnen ihn als den «König der Weine und den Wein der Könige»</i>			
<b>Empfehlung:</b> Geflügel, Fisch			
<b>Malvoisie</b>	Les Fils Maye	37.5 cl	20
<i>Schöne goldfarbene Robe, an der Nase von Quittengelee und Honignoten, ein süsser, samter Geschmack mit einem anhaltenden Abgang von karamellisierten Noten, das ist der typische Malvoisie.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, alle Vorspeisen, gefrorene Dessert			
<b>Muscat</b>	Les Fils Maye	50 cl	34
<i>Ein gelbgrünes Kleid, ein betörendes Parfüm: Muskat mit Jasmin- und Litchiduft.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, Risotto, Salate			



## Flaschenwein Rot

<b>Cuvée Prestige</b> (Assemblage rouge / Magnum)	Fernand Cina AOC	70 cl	57
<i>Die Cuvée Prestige ist eine Assemblage von Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, produziert auf kalkhaltigen Böden. Sie reift während 10 Monaten im «Barrique». Seine Robe ist dunkel, mit fruchtbetonten Aromen vom Merlot und kräftigem Körper der Cabernet Traube. Der Abgang ist sehr harmonisch mit weichen Tanninen.</i>		150 cl	120
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, Käse, Rind, Schein, Wild			
<b>Humagne Rouge</b>	Fernand Cina AOC	37.5 cl	22
<i>Eine autochthone Rebsorte mit intensiven rubinroten Farben. Eine Subtile Note von wilden Waldbeeren und Unterholz. Er zeichnet sich durch eine wuchtige Struktur mit weichen Tanninen aus.</i>		70 cl	39
<b>Empfehlung:</b> Lamm, Wild			
<b>Syrah</b>	Fernand Cina AOC	37.5 cl	22
<i>Unser Syrah ist ein Rotwein mit würzigen Aromen von Pfeffer und Nelken. Liebhaber schätzen seine Struktur, die sowohl flexibel als auch sehr gehaltvoll im Gaumen ist.</i>		70 cl	39
<b>Empfehlung:</b> Schwein, Rind, Wild, Lamm			
<b>Cornalin</b>	Fernand Cina AOC	37.5 cl	24
<i>Der Cornalin besticht durch ein intensives, vielschichtiges, feines Bukett von schwarzen und roten Beeren. Im Gaumen ist er mit einer schönen Frucht ausgestattet, dicht, elegant und endet mit einem lang anhaltendem Finale. Eine sehr alte Walliser Rebsorte, die früher «LANDROTER» genannt wurde</i>		70 cl	43
<b>Empfehlung:</b> Wild, Lamm, Rind, Käse			
<b>Malbec</b>	Fernand Cina AOC	70 cl	57
<i>Dieser dunkelrote Tropfen zeigt volle Frische und Fruchtigkeit. Er reift während 10 Monaten in Eichenfässern. Ein insgesamt Frucht betonter Wein. Wahrnehmbare, leichte Tannine, die die marmeladige, beerige Frucht am Gaumen schön einbinden. In der Nase begeistert Sie ein Bouquet von schwarzen Kirschen</i>			
<b>Empfehlung:</b> Wild, Rind, Käse			





## Flaschenwein Rot

### Le Préféré Pinot Noir

Gregor Kuonen

50 cl

24

*Der Pinot Noir ist die weitverbreitetste Rebsorte in der Schweiz und wird hier seit der Römerzeit angebaut. Der «Le Préféré» ist ein delikater, fruchtiger Wein, der jedes Essen zum Erlebnis macht.*

70 cl

33

**Empfehlung:** Aperitif, Kalte Platte, Fleischfondue

### Dôle

Gregor Kuonen

50 cl

22

*Der Dôle ist eine Assemblage aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay, wobei die Blauburgunder-Traube im Fass den Mehranteil ausmachen muss. So entsteht ein fruchtiges, harmonisches Multitalent mit Charme.*

70 cl

31

**Empfehlung:** Aperitif, Gemüse-Auflauf, Käsefondue, Pizza, Walliserteller, Rösti

### Gamay

Gregor Kuonen

50 cl

24

*Der Gamay stammt aus dem Beaujolais und ist, nach dem Pinot Noir, die zweitwichtigste rote Rebsorte im Wallis. In der Nase entfalten sich feine Beerenaromen. Im Gaumen ist er vollmundig, würzig und hat eine ausgegliederte Taninstruktur.*

70 cl

33

**Empfehlung:** Aperitif, Chili con Carne, Quiche, Nudel-Auflauf, Italienische Küche

### Cabernet Franc

Gregor Kuonen

75 cl

50

*Der Ursprung der roten Traditionssorte Cabernet Franc liegt im spanischen Baskenland, wurde aber früh nach Frankreich importiert. Dieser dunkle Wein ist sehr lagerfähig. Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon ist der Cabernet Franc leichter, weniger dunkel und hat einen geringeren Gerbstoffgehalt. Er verfügt aber über intensive Frucht - und delikate Kräuteraromen.*

**Empfehlung:** Gratin, Aufläufe und Überbackenem, Hamburger, Geflügel



## Flaschenwein Rot

<b>Positivo</b>	Leukersonne	75 cl	42
<i>Ein moderner Cuvée aus Gamaret und Merlot. Seine Persönlichkeit findet sich in be- erig Würzigen Noten.</i>			
<b>Merlot Nadia</b>	Mathier Adrian & Diego AOC	75 cl	50
<i>Der Merlot Nadia zeigt sich in einer dunklen Robe mit Violetten Reflexen. Ansehn- liches. Konzentriertes Bouquet geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Rind- und Lammfleisch, Wild und Käse			
<b>Antarés Assemblage</b>	Robert Gilliard	70 cl	44
<i>Die Vereinigung von den Rebsorten, Pinot Noir, Syhra und Diolinoir verleiht diesem Rotwein Kraft, Struktur und Aromen Vielfalt.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Wild, Käse und Grillgerichte			
<b>Vali Cima</b>	Les Fils Maye	70 cl	39
<i>Der Vali Cima ist ein Assemblage mit Aromen von Sauer Kirschen, einem rotleuch- tendem Kleid, Süsse und nachhaltigem Tannineinschlag.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Aperitif, einfache Mittagsmahlzeit und Grillgerichte			

## Italienischer Wein

<b>Primitivo</b>		50 cl	22
<i>Unser Primitivo ist ein Rotwein mit intensiven rubinroten Farben violetten Reflexen.</i>			
<b>Empfehlung:</b> Pizza, Pasta, Fleischgerichte und Käse			

## Hauswein

<b>Assemblage Rot</b>		1 dl	5
		7 dl	35