



Getränkekarte

Beverage menu

Der Wein ist die Poesie der Erde

Wine is the poetry of the earth

Mario Soldati

Mineral offen	2 dl	3 dl	5 dl
Täschewasser (mit Kohlensäure)	2.5	3	4
Hahnenwasser Tap water			5 1 Liter
Orangensaft	3	4	5.5
Coca Cola Sprite	3	4	5.5
Fuse Tea Lemon Fanta	3	4	5.5

Mineral in Flaschen

Reb Bull	6		
Schweppes Tonic	4.8		
Schweppes Bitter Lemon	4.8		
Apfelsaft		4.8	
Apfelschorle		4.8	
Cola light Cola zero		4.8	
Rivella rot blau		4.8	
Sumol Orange Ananas		4	
Arkina ohne Kohlensäure		4.8	

Bier vom Fass	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal	3.2	4	6.5
Panache	3.2	4	6.5

Bier in Flaschen	2.5 dl	3,3 dl	5 dl
Heineken		6	
Super Bock Sagres		4	
Mini Super Bock Sagres	3.5		
Feldschlösschen Alkoholfrei		5	
Erdinger			8
Schneider Weisse			8

Heisse Getränke

Cappuccino Milchkaffee	4.8		
Latte Machiato	5		
Tee Kaffee	4		
Espresso	4		
Ovomaltine Caotina	4.8		
Milch	3	2 dl	4 3 dl
Zuschlag mit Schlagrahm	1.5		

Heisse Getränke mit Alkohol

Kaffee Amaretto Baileys	12
Irish Kaffee	12
Kaffee fertig	11
Schümli Pflümli	12.5
Glühwein	6

Wein im Offenausschank | wine by the glass

1 dl

Weisswein | Vin blanc | White wine

CHF

Fendant	Rouvinez	Sierre, CH	5
Johannisberg	Rouvinez	Sierre, CH	5
Petite Arvine	Cave St. Pierre	Chamoson, CH	6.5

Rotwein | Vin rouge | Red wine

Dôle	Rouvinez	Sierre, CH	5
Pinot Noir	Rouvinez	Sierre, CH	5
Merlot del Veneto	Boccantino	Veneto, IT	5

Rosé | Vin rosé | Rose wine

Dôle Blanche	Rouvinez	Sierre, CH	5
--------------	----------	------------	---

Weissweine | white wines

7.5 dl

Fendant La Perle du Valais Mont d' Or Sion 47

Lebhaft, erfrischend, leicht perlend, mit dezentem Haselnuss-Aroma. 3.75 dl 25

Passt zu: Raclette, Fondue und Fischgerichten

Johannisberg Fin Bec Cave Fin Bec Sion 48

Kraftvolle und geschmeidige Fülle, Aroma von gerösteten Mandeln, lieblicher Abgang.

Passt zu: Apéro, Spargel und Geflügel

Petite Arvine „Aphrodine“ Albert Mathier Salgesch 52

Diese Rebsorte wächst nur im Wallis, trocken, leichtes Aroma von Grapefruit, Rhabarber, Limone und Ananas.

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten

Sauvignon Blanc Eichenfass Joseph Gattlen Sion 54

Internationale Traubensorte, feiner und eleganter Wein mit typischem Bouquet und subtilen Fruchtnoten.

Passt zu: Apéro, Raclette und Fondue

Heida Visperterminen St. Jodern Kellerei Visperterminen 56

Stammt aus dem höchsten Weinberg Europas, trocken, Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten, lang anhaltender Abgang. 5 dl 39

Passt zu: allen Käsespezialitäten

Casal Garcia Vinho Verde Arinto Trajadura Loureiro Azal 29

Klares Zitronengelb. Feine fruchtige Aromen von gelben Früchten. Mittelvoller Körper, mit frischer Säure und recht langem Abgang. 3.75 dl 16

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten, Tapas und Tortilla

Muralhas Vinho Verde Frernando Moura Adegas de Monção 29

Es zeigt eine klare, zitronige Farbe. Ein personalisiertes Aroma, blumiger Duft und mit Noten von aromatischen Kräutern. Weicher, säuerlicher Geschmack mit guter Frische. Großartige Jugend, realistisch und angenehm.

Passt zu: Aperitif. Meeresfrüchten, Fisch und weißen Fleischgerichten.

Pinot Grigio Corvara	Albino Armani	Veneto	56
-----------------------------	---------------	--------	----

Strohgelb. Duftet fruchtig und frisch, nach weissen Blüten und reifer Birne. Im Gaumen hat der Wein eine gute Struktur und ist sehr ausgewogen, mit mittlerer Länge und Komplexität. Ein super Apérowein!

Passt zu: Aperó, leichten Vorspeisen, Risotto, Fisch, Weichkäse und gedämpfem Gemüse.

Rosewein | rose wine

Dôle Blanche	Jean-René Germanier	Vétroz	45
---------------------	---------------------	--------	----

Schöne Farbreflexe von Pfingstrosen in diesem frischen, feinen und eleganten Wein.

Passt zu: Apéritif, Weissfisch und Aufschnitt

Rotwein aus dem Wallis | Regional red wines

Dôle du Caveau	Gregor Kuonen	Salgesch	45
-----------------------	---------------	----------	----

Fruchtig, harmonisch, rubinrote Farbe, dezente würzige Note.

Passt zu: Braten, Fondue und Raclette, Geflügel, Kalb, leichte Speisen und Pasta

Prim Evec, Pinot Noir	St. Jodern Kellerei	Visperterminen	47
------------------------------	---------------------	----------------	----

Reichhaltiges Bouquet von Waldbeeren. Samtig im Auftakt mit reifem Gerbstoff.

Passt zu: Wild, Lamm, Entenbrust und Käse

Humagne Rouge	Cave Corbassière	Saillon	56
----------------------	------------------	---------	----

Farbintensiv mit violetten Reflexen, typische Humagne Rouge Nase mit einer würzigen, pfeffrigen Note. Aromen von Veilchen, Cassis und Zimt. Mild im Gaumen mit geringer Säure.

Passt zu: Wild, dunklem Fleisch und würzigem Käse

Cornalin	Chai du Baron	Sion-Bramois	58
-----------------	---------------	--------------	----

Kirschenschwarz, mit violetten Reflexen flimmernd im Glas. Ein sehr markanter, fast maskuliner Wein. Mit hoher Fruchtichte und einer Nase von Leder und Pilzen, abgerundet mit einer Holunder-Note. Im Finale lässt er seine Muskeln spielen und hinterlässt lang anhaltende Freude.

Passt zu: Grillierte Fleischgerichte, Wild, würziger Käse, Pasta und Risotto

Syrah Barrique	Jacques Germanier	Conthey	67
-----------------------	-------------------	---------	----

In der Nase intensive und komplexe Aromen von roten Beeren, angenehmer Vanilleton vom Ausbau im Barrique, Noten von Leder und Gewürzen. Im Gaumen frisch, lebendig und mit einem ausgewogenen Finale.

Passt zu: Wild, Fleisch vom Grill und würzigem Käse

3.75 dl 36

Cuvée du 3ème Millénaire	Cave St. Pierre	Chamoson	65
Ein Assemblage von Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet und Diolinoir gibt diesem anspruchsvollem Cuvée ein perfektes Gleichgewicht. Im Geschmack sehr fruchtig.			Magnum 124
Passt zu: Vorspeisen und leichten Fleischgerichten			

Cabernet Sauvignon	Abbaye Vétroz	Vétroz	53
In der Nase entfalten sich komplexe Aromen, unter anderem von rotem Pfeffer, Kaffee und Tabak. Im Mund ist er kräftig mit geschmeidigen Tanninen. Er vermählt sich hervorragend mit der leichten Toastnote des Eichenfasses, in dem er mehr als 18 Monate gelagert wird.			
Passt zu: Geflügel, gebratenes und mariniertes Fleisch, Gegrilltes sowie Hartkäse			

Rotwein aus Europa | European red wines

7.5 dl

Frankreich | France

Châteauneuf-du-Pape, Domanine du Père Caboché	Domaine de Jean-Pierre Boisson	Côtes du Rhône	62
Tiefdunkles Rubinrot, Kräftig, voll, komplexe Aromen nach Kernfrüchten und Tabak Vollmundig, ausgeprägt rassig, von feinen Tanninen gehaltene kräftige Struktur.			
Passt zu: Lamm, Schweinefleisch und Geflügelgerichte			

Passt zu: rotem Fleisch, Hartkäse und Pilzspeisen

Spanien | Spain

9 meses	Bodegas Rodero	Ribera del Duero	56
Herrliche Frucht in der Nase und im Gaumen nach dunklen Beeren und Röstaromen. Durch den Ausbau im Barrique erhält der Wein etwas mehr Tiefe.			
Passt zu: Barbecue, rotes Fleisch und Lasagne			

Rioja Reserva Muga	Bodegas Muga	Rioja	59
Graciano & Tempranillo Trauben. Intensives Kirschrot, Duft nach schwarzen Früchten, aromatisch, elegant, trocken.			
Passt zu: Lammfleisch und Geflügel			

Italien | Italy

7.5 dl

Piemont

Barbera d'Alba Pierin Ada Nada 49

Schönes Rubinrot mit leicht violetter Schimmer. Voller Körper mit blumig-fruchtigen Noten. Im Gaumen schön fruchtig mit etwas Säure.

Passt zu: Pasta, Grilladen und Hühnchen

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC Albino Armani 53

Neben dominanten Fruchttönen von Kirschen, Brombeeren und Rosinen entfalten sich Aromen von Eiche, Gewürzen, Menthol sowie leicht bitterem Kakao. Magnum 101

Passt zu: Käse, Kalbs- und Rindfleisch, Rotes Fleisch und Wild

Amarone della Valpolicella Giuseppe Campagnola 74

Tief granatrote Farbe. Ätherischer Duft von Vanille, würzig, mit einem Hauch von Kirsche, Bittermandel und Pflaume. Voller, warmer und samtiger Geschmack.

Passt zu: Fleischgerichte, Braten, Wild und gereifter Käse

Puglia

Primitivo Barocco Azienda Barocco 40

In der Nase reife dunkle Früchte, rote Feige, etwas Cassis. Im Geschmack sehr würzig wie auch fruchtig, trockene feste Tannine, erstaunlich frisch und elegant im Abgang mit einer intensiven Walnussnote im Finish.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Geflügel

Toskana

Vino Nobile Montepulciano Lodolo Nuova 53

Sangiovese und Canaiolo nero. Rubinrot mit leuchtenden Rotreflexen. Gelangt ein Jahr nach dem Aufenthalt im Eichenfass in den Verkauf. 3.75 dl 28

Passt zu: Braten, Lamm und Wild

Chianti Classico Riserva Brancaia 65

Dunkles Rubinrot mit typischem Sangiovese-Duft nach Dörrobst, Nüssen und Rosinen.

Passt zu: Pasta und helle Fleischgerichte

Portugal | Portugal

7.5 dl

Monte Velho

Vinho Regional Alentejano

36

Mit dem Esporão Monte Velho Red Vinho Regional Alentejano kommt ein erstklassiger Rotwein ins geschwenkte Glas. Hierin zeigt er eine wunderbar dichte, rubinrote Farbe. Diese portugiesische Cuvée präsentiert im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Maulbeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von Lebkuchen-Gewürz, Zimt und orientalischen Gewürzen.

Passt zu: Kohl-Rouladen, geschmortem Fleisch oder Lauchsuppe.

Quinta Cabriz

Quinta de Cabriz, Dão

34

Cabriz ist ein außergewöhnlicher Rotwein mit einer intensiven Rubinweinfarbe. Erhält ein fruchtiges, duftendes Aroma, das hauptsächlich aus frischen roten Beeren, Waldfrüchten, Gewürzen und einem leichten Hauch von gerösteten Aromen besteht. Er hat einen fruchtigen, weichen, eleganten und harmonischen Geschmack.

Passt zu: Charcuterie, Rind, Grilladen

Rotwein neue Welt | New world red wine

Argentinien | Argentina

PURO Malbec

Ojo de Vino, Dieter Meier, Mendoza

57

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlene Gesteine. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best!

Passt zu: Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger

Champagner | Prosecco

		CHF
Veuve Cliquot Moët & Chandon	7.5 dl	95
Prosecco DOC Dal Bello, Brut Millesimato, Treviso IT	7,5 dl	45
Prosecco DOC Dal Bello, Brut Millesimato, Treviso IT	10 cl	7

Digestif

Amaretto di Saronno, 25% IT	4 cl	7
Baileys Irish Cream, 17% IE	4 cl	7
Limoncello, 28% IT	4 cl	7
Grand Marnier, 40% FR	4 cl	7
Licor Beirao, 22% PT	4 cl	7
Calvados Morin et Fils, 40% FR	2 cl	10
Remy Martin V.S.O.P, 40% FR	2 cl	12

Brände

Grappa Fior di Vite, 37.5% IT	2 cl	7
Marc de Dole, 37.5% FR	2 cl	8
Pastis 51, 45% FR	2 cl	10
Kirsch Pflümli, 37.5% CH	2 cl	7
Macieira, 37.5% PT	2 cl	6
Aldeia Velha, 37.5% PT	2 cl	6
La Valadière Poire William, 37.5% CH	2 cl	7
La Valadière Abricot, 37.5% CH	2 cl	7
Vieille Prune Morin et Fils, 40% FR	2 cl	8

Aperitif

Martini rosso bianco, 15%, IT	4 cl	7
Favaio, 17%, PT	4 cl	7
Campari, 23%, IT	4 cl	7
Ramazotti, 30%, IT	4 cl	7
Cynar, 16.5%, IT	4 cl	7
Jägermeister, 35%, DE	4 cl	7
Fernet Branca Menta, 39%, IT	4 cl	7
Appenzeller Alpenbitter, 29% CH	4 cl	7
Zuschlag mit Orangensaft surcharge with orange juice		+ 2
Aperitivo Spritz	4 cl	11
Hugo	4 cl	11
Porto Wein	10 cl	7

Whisky | Gin | Rum | Vodka

Red Lable Scotch, 40%, UK	4 cl	10
Jack Daniels Tennesy, 40% US	4 cl	12
Gordons Gin, 37.5%, UK	4 cl	10
Bacardi rum whie black, 37.5%, Cuba	4 cl	10
Moskovskaja Vodka, 38% Rus	4 cl	10
Zuschlag für Softdrink Surcharge for soft drink		+ 4

Longdrinks

Campari Orange		9
Gordons Gin Tonic		14
Moskovskaja Vodka Tonic		14
Bacardi Cola		13

Alle Preise in CHF inklusive Service und MwSt.
Prices in CHF including service and Tax | Prix en CHF inclus service et TVA