

**Weissweine aus dem Wallis****\*37,5 cl**  
**50 cl**      **\*70 cl**  
**75 cl***Fendant*

<b>St. Germanus</b> (Germanus Kellerei, St. German)		33.00
<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 35.00
<b>Fendant de Sierre</b> (Rouvinez, Sierre)	*18.00	35.00
<b>Vetroz Les Terrasses (J.R. Germanier, Vetroz)</b>	* 18.00	* 37.00
<i>Johannisberg</i>		
<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 36.00
<b>Primus Classicus</b> (Caves Orsat, Martigny)		38.00
<b>Weidmannstrunk</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		39.00

*Chardonnay*

<b>Chardonnay AOC du Valais</b> (Cave des Collines, Sion)	24.00	
<b>Chardonnay</b> (Camille Kuonen 'Kellerei zur Alten Dorfgasse', Salgesch)		39.00
<b>Les Pyramides</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		44.00

*Petite Arvine*

<b>Petite Arvine</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		42.00
<b>Petite Arvine Château Lichten</b> (Rouvinez)		45.00

*Muscat*

<b>Réserve des Adminstrateurs</b> (Cave St. Pierre, Chamoson)		41.00
---	--	-------

*Malvoisie (Pinot gris)*

<b>St. Germanus</b> (Germanus Kellerei, St. German)		40.00
<b>Malvoisie barrique</b> (Abbaye de Vétroz SA, Vétroz)		42.00

*Riesling*

<b>Riesling Varen</b> (Chanton Weine, Visp)		43.00
---	--	-------

*Gewürztraminer*

<b>Gewürztraminer</b> (Caldelari Arno, Salgesch)		45.00
--	--	-------

*Humagne Blanche*

<b>Humagne Blanche</b> (Camille Kuonen, Kellerei zur Alten Dorfgasse, Salgesch)		39.00
---	--	-------

*Heida*

<b>Heida AOC</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	26.00	38.00
<b>Heida Melodie AOC</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)	29.00	42.00
<b>Heida du Valais</b> (Provins-Maître de Chais)		44.00
<b>Heida Barrique</b> (St. Jodern-Kellerei, Visperterminen)		51.00

**\*37,5 cl**   **\*70 cl**  
**50 cl**   **75 cl**

*Ermitage*

<b>Hermitage Marsanne Blanche</b> (A. Mathier, Salgesch)		42.00
<b>Primus Classicus</b> (Caves Orsat, Martigny)		42.00
<b>Ermitage</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	26.00	

*Amigne*

<b>Amigne de Vetroz</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		*42.00
<b>Amigne de Vetroz, Les Pyramides</b> (A. Mathier, Salgesch)		45.00

*Pinot Blanc*

<b>Pinot Blanc</b> (Caldelari Arno, Salgesch)		45.00
---	--	-------

*Himbertscha*

<b>Himbertscha</b> (Chanton Weine, Visp)		42.00
--	--	-------

*Lafnetscha*

<b>Lafnetscha</b> (Chanton Weine, Visp)		42.00
---	--	-------

**Weine aus dem Wallis – Spezialitäten/Assemblages**

<b>Dieu de Viège – Assemblage blanc</b> (Fendant/Heida/Gewürztraminer Chanton Weine, Visp)	27.00	38.00
<b>APERO</b> (Assemblages cépages blanc – Leukersonne)		*37.00
<b>ALINGHI-WEIN : Blanc de Mer</b> (Amigne, Chardonnay – J.R. Germanier)		44.00
<b>La Trémaille</b> (Petite Arvine, Chardonnay – Barrique – Rouvinez)	*27.00	49.00
<b>Ambassadeur Fumé Gros Rhin de Chamoson</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen)		49.00

**Rosé-Weine aus dem Wallis**

*Oeil de Perdrix*

<b>Oeil de Perdrix</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		* 36.00
---	--	---------

## Rotweine aus dem Wallis

\*37,5 cl  
50 cl      \*70 cl  
75 cl

### Gamay

<b>Gamay Rouvinez</b> (Rouvinez, Sierre)		36.00
<b>Gamay Caldelari</b> (Caldelari Arno, Salgesch)	24.00	36.00
<b>Gamay Rouvinez</b> (Rouvinez, Sierre)		36.00

### Dôle

<b>Dôle de Sierre</b> (Rouvinez, Sierre)		36.00
<b>Dôle Balavaud Grand Cru</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		37.00
<b>Dôle Fin Bec</b> (Cave Fin Bec)	*23.00	41.00

### Pinot Noir

<b>Leukersonne Pinot Noir AOC</b> (Leukersonne, Susten)		*37.00
<b>Rhoneblut de Salquenen AOC 2006</b> (Albert Mathier, Salgesch)	26.00	38.00
<b>Pinot Noir ‚Balavaud‘</b> (J.R. Germanier, Vetroz)		39.00
<b>Pinot aus Salgesch</b> (Caldelari Arno, Salgesch)	*25.00	41.00
<b>Grande Cuvée</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)		43.00
<b>Noble Pinot ‚Trong‘</b> (Camille Kuonen ‚Kellerei zur Alten Dorfgasse‘, Salgesch)		45.00
<b>St.Germanus «Fût de Chêne»</b> (Germanus Kellerei, St.German)		46.00
<b>Grand Cru Salgesch</b> (Albert Mathier, Salgesch)		47.00
<b>Pinot Eichenfass</b> (Caldelari Arno, Salgesch)		51.00
<b>Ambassadeur des Domaines Adrian Mathier (2004)</b>		64.00
<b>PURE - Cuvée aus den besten Salgescher Grands Crus des Jahrgangs!</b>		79.00

### Humagne Rouge

<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	28.00	*42.00
<b>Humagne Rouge ‚La Braconne‘</b> (Hubert Germanier, Vetroz)	28.00	44.00
<b>Humagne Rouge</b> (Chanton Weine, Visp)		49.00

### Syrah

<b>Johannestrunk</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	28.00	*41.00
<b>Syrah</b> (Kellerei Leukersonne, Susten)		44.00
<b>Syrah</b> (Caldelari Arno, Salgesch)	*31.00	
<b>Syrah Diego Mathier</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		52.00

### Cabernet

<b>Cabernet Sauvignon AOC du Valais ‚Fumerolles‘</b> (Les fils de Charles Favre)	31.00	
<b>Cabernet franc AOC du Valais</b> (Albert Mather, Salgesch)		44.00
<b>Cabernet Sauvignon Adrian Mathier</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen)		49.00

	<b>*37,5 cl</b>	<b>*70 cl</b>
	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
<i>Gamaret</i>		
<b>Gamaret</b> (Caldelari Arno, Salgesch)		41.00
<i>Merlot</i>		
<b>Merlot AOC du Chamoson</b> (Louis Comby&fils, Chamoson)	31.00	
<b>Merlot AOC du Valais</b> (Albert Mathier, Salgesch)		44.00
<b>Merlot AOC barrique Réserve</b> (Abbaye de Vétroz SA)		46.00
<b>Merlot Fût de Chêne</b> (Hubert Germanier, Vetroz)		47.00
<b>Merlot AOC Nadia Mathier</b> (A. Mathier, Nouveau Salquenen)		47.00
<i>Cornalin</i>		
<b>Cornalin AOC du Valais</b> (Cave des Collines, Sion)	28.00	
<b>Cornalin AOC du Valais „Fumerolles“</b> (Les fils de Charles Favre)	31.00	
<b>St. Germanus</b> Germanus Kellerei, St. German)		41.00
<b>Cornalin du Valais</b> (Abbaye de Vétroz)		41.00
<b>Cornalin Barrique</b> (Joseph Gattlen SA, Uvrier - Sion)		47.00
<i>Diolinoir</i>		
<b>Grande Cuvée</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	29.00	44.00
<b>Diolinoir (leichter Barrique Ausbau)</b> (Cave Fin Bec SA, Sion)		52.00
<b>Weine aus dem Wallis – Assemblages</b>		
<b>Gally</b> (Gamay, Diolinoir - J.R. Germanier)	27.00	39.00
<b>Cabernet Merlot</b> (Assemblage, AOC Valais, Cave Hubert Germanier, Vetroz)	29.00	
<b>Selektion Mischabel</b> (Pinot / Gamaret - St. Jodernkellerei, Visperterminen)		42.00
<b>ALINGHI-WEIN : Rouge de Terre</b> (Syrah-Gamay-Diolinoir - J.R. Germanier)		44.00
<b>Salconio</b> (Syrah, Diolinoir, Pinot Noir - Albert Mathier et Fils SA, Salgesch)	29.00	46.00
<b>Cuvée Mme Rosmarie Mathier</b> (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot, Humagne - A. Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch)		46.00
<b>Cuvée Camille</b> (Gamaret-Garanoir - Camille Kuonen, Salgesch)		46.00
<b>Château Lichten</b> (Cornalin, Humagne, Syrah – Rouvinez)	* 28.00	47.00
<b>Tre Talenti – Schweizer Rotwein</b> (Merlot del Ticino, Cornalin du Valais / St. Galler Pinot Noir) Claudio Tamborini, Lamone / Albert Mathier et Fils SA, Salgesch / Eugen Bärtsch, Mels		47.00
<b>Visperterminen Assemblage Barrique</b> (Gamaret / Pinot-Noir / Syrah) St. Jodernkellerei, Visperterminen		49.00
<b>Cuvée du troisième Millénaire</b> (Humagne / Syrah(barrique) / Pinot Noir (barrique)/Diolinoir) Cave St. Pierre, Chamoson		52.00
<b>Le Tourmentin</b> (Pinot, Humagne, Cornalin, Syrah - Barrique) Rouvinez	*29.00	55.00
<b>Assemblage ‘Humagne/Syrah/Cabernet’</b> Caldelari Arno Salgesch		59.00

## Rotweine aus Italien

\*37,5 cl  
50 cl      \*70 cl  
75 cl

<b>Chianti Ruffino</b>	34.00
<b>Primitivo Salento</b> feudo di santa croce	37.00
<b>Anna - Langhe Rosso</b> (nebbiolo, barbera, merlot) Boroli – Piemont	40.00
<b>Lagrein</b> Kellerei Tramin, Südtirol	41.00
<b>Rungg</b> (Cabernet / Merlot) Kellerei Tramin, Südtirol	42.00
<b>Barbera</b> Ada Nade, Treiso	42.00
<b>Barbera d'Alba</b> Mascarello Michele&Figli, La Morra, Piemont	43.00
<b>Dolcetto d'Alba</b> Mascarello Michele&Figli, La Morra, Piemont	44.00
<b>Barbaresco DOC 'Le Calende'</b> Castiglione Falletto	45.00
<b>Nebbiolo d'Alba</b> Mascarello Michele&Figli, La Morra, Piemont	46.00
<b>Sàgana – Nero d'Avola</b> Cusumano-Partinico, Sicilia	62.00
<b>Monarchia di Sicilia 'Palazzo Imperiale'– Nero d'Avola</b> (Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt – Stadt Kellerei, Basel)	68.00
<b>Noà 2004 – Nero d'Avola/Merlot/Cabernet Sauvignon</b> Cusumano-Partinico, Sicilia	68.00
<b>Amarone Classico della Valpolicella DOC 2003</b> La Bastia Tinazzi	72.00
<b>Cabreo Il Borgo IGT – Sangiovese/Cabernet Sauvignon</b> Tenute del Cabreo, Toskana	75.00
<b>La Maschera Nera – Amarone della Valpolicella D.O.C.</b> (Caveau Prinz zu Bentheim und Steinfurt – Stadt Kellerei, Basel)	79.00
<b>Barolo DOCG 2001</b> Boroli – Piemont	89.00

## Rotweine aus Spanien

<b>Rioja DOC Reserva 'Conde Valdemar</b> (Bodegas Martinez-Bujanda)	53.00
---	-------

## Süssweine

<b>Gros Rhin du Valais AOC</b> (Johanniterkellerei, Salgesch)	*45.00
<b>Les Grains Nobles AOC</b> (Rouvinez Colline de G�ronde, Sierre)	*47.00
<b>Mitis, Amigne de Vétroz</b> (J.R. Germanier, Vetroz)	*50.00
<b>Eiswein "Crystal" Eyholzer Rote</b> (Chanton Weine, Visp)	*59.00

## Champagner-Flasche

<b>Laurent Perrier – Brut L-P</b>	80.00
<b>De Castellane – Brut</b>	70.00

## **Grappas**

**2 cl**

**Fior Di Vite** Ramazotti

5.50

### **Diverse Grappas der 'Antica Distilleria SIBONA:**

**La Grappa di Barbera**

7.50

**La Grappa di Moscato**

7.50

**La Grappa di Dolcetto**

7.50

**La Grappa di Prosecco**

7.50

**La Grappa di Barolo**

8.50

# Schottische Single Malts



2cl

4cl

<i>ILE OF ISLAY</i>	LAGAVULIN ARDBERG 10 YEARS BOWMORE 12 YEARS LAPHROAIG
<i>ILE OF SKYE</i>	TALISKER
<i>LOWLANDS</i>	GLENKINCHIE
<i>HIGHLANDS/ SPEYSIDE</i>	CRAGGANMORE MACALLAN
<i>HIGHLANDS/ WESTERN</i>	OBAN HIGHLAND PARK 12YEARS
<i>HIGHLANDS/ NORTHERN</i>	GLENMORANGIE 10 YEARS
<i>HIGHLANDS/ MIDLANDS</i>	DALWHINNIE
<i>SPEYSIDE</i>	GRAGGANMORE

CHF 7.00

CHF 11.00

*Never steal another man's wife and never water another man's whisky!*

