

## Weissweine Vin Blanc

## auch im Offenausschank Crus servis au verre

		10cl	37.5 cl	75 cl
<b>Fendant Léon</b> <i>Chasselas</i> Fruchtig, sympathisch, ausgeglichen	Chai du Baron Bramois	5.00	17.00	37.00
<b>Johannisberg AOC</b> <i>Sylvaner</i> Ideal als Aperitif und zu Fisch	Glenz Salgesch	5.00	25.00 (50cl)	37.00
<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Pinot noir</i> St Pierre de Clages Fruchtig, sympathisch, ideal als Aperitif und zu Fisch	Albert Biollaz	5.50	27.50 (50cl)	38.00
<b>Malvoisie</b> <i>Malvoisie</i> Feine Aromen von gekochten Früchten mit Honignoten	Provins Sion	6.00		45.00
<b>Heida Gletscherwein</b> Heida Exotische Früchte, ideal als Aperitif, zu Lachs und Rindfleisch	Chanton Visp	6.50	32.00 (50cl)	

## Spätlesen

**Petite Arvine TBA 168°** Oechsle  
*Petite Arvine*  
Dessertwein, Barrique, Aromabombe

Chanton  
Visp

75.00



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / Tous les prix en CHF incl. 7.7% TVA

## Rotweine Vin Rouge

auch im Offenausschank  
Crus servis au verre

		10cl	37.5 cl	75 cl
<b>Dôle du Valais</b> <i>Pinot Noir, Gamay</i> Passt zu Fleischgerichten und Käse	Primus Classicus Martigny	5.00		37.00
<b>Pinot Noir</b> <i>Pinot Noir</i> Hervorragend zu allen Arten von Fleisch	Glenz Salgesch	5.00	25.00 (50cl)	37.00
<b>Gamay</b> <i>Gamay</i> Fruchtig, begleitet Rinds - und Geflügelgerichte	Albert Biollaz St Pierre de Clages	5.50	18.00	38.00
<b>Passion</b> <i>Syrah, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot Noir</i> Begleitet Kalbfleisch - und Geflügelgerichte	Dubuis & Rudaz Sion		21.00	41.00
<b>Assemblage Léon</b> <i>Merlot et Diolinoir</i> Genuss zu Fleisch und Käse	Chai Du Baron Sion	6.50		48.00
<b>Merlot</b> <i>Merlot</i> Begleitet rotes Fleisch und Teigwaren	Primus Classicus Martigny	6.00		42.00
<b>Positivo</b> <i>Assemblage</i> Teils getrocknetes Traubengut, körperreich	Leukersonne Susten			48.00



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / Tous les prix en CHF incl. 7.7% TVA