

Weissweine Vin Blanc

auch im Offenausschank Crus servis au verre

		10cl	37.5 cl	75 cl
Fendant Léon <i>Chasselas</i> Fruchtig, sympathisch, ausgeglichen	Chai du Baron Bramois	5.00	17.00	37.00
Johannisberg AOC <i>Sylvaner</i> Ideal als Aperitif und zu Fisch	Glenz Salgesch	5.00	25.00 (50cl)	37.00
Œil de Perdrix <i>Pinot noir</i> Fruchtig, sympathisch, ideal als Aperitif und zu Fisch	Albert Biollaz St Pierre de Clage	5.50	27.50 (50cl)	38.00
Riesling <i>Riesling</i> Edel, Zitronig	Chanton Visp	6.50		45.00
Blanc de Noir <i>Pinot Noir vinifié en blanc</i> Leicht und fruchtig ideal Aperitif, exotisch Fisch und Raclette / Käse	Gregor Kuonen Salgesch	6.00	30.00 (50cl)	42.00
Heida Gletscherwein Heida Exotische Früchte, ideal als Aperitif, zu Lachs und Rindfleisch	Chanton Visp	6.50	32.00 (50cl)	



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
Dôle du Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i> Passt zu Fleischgerichten und Käse	Primus Classicus Martigny	5.00		37.00
Pinot Noir <i>Pinot Noir</i> Hervorragend zu allen Arten von Fleisch	Glenz Salgesch	5.00	25.00 (50cl)	37.00
Gamay <i>Gamay</i> Fruchtig, begleitet Rinds - und Geflügelgerichte	Albert Biollaz St Pierre de Clages	5.50	18.00	38.00
Passion <i>Syrah, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot Noir</i> Begleitet Kalbfleisch - und Geflügelgerichte	Dubuis & Rudaz Sion	6.00	21.00	41.00
Assemblage Léon <i>Merlot et Diolinoir</i> Genuss zu Fleisch und Käse	Chai Du Baron Sion	6.50		48.00
Merlot <i>Merlot</i> Begleitet rotes Fleisch und Teigwaren	Losone, Ticino	6.00		45.00
Positivo <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