

Weissweine Vin Blanc

auch im Offenausschank
Crus servis au verre

		10cl	50cl	75 cl
Fendant Léon <i>Chasselas</i> Fruchtig, sympathisch, ausgeglichen	Chai du Baron Bramois	5.00	17.00 (37.5cl)	37.00
Johannisberg AOC <i>Sylvaner</i> Ideal als Aperitif und zu Fisch	Glenz Salgesch	5.00	25.00	37.00
Œil de Perdrix <i>Pinot noir</i> Begleitet die sommerliche Küche	Albert Biollaz Chamoson	5.50	27.50	41.00
Riesling <i>Riesling</i> Edel, zitronig	Chanton Visp	6.50		48.00
Blanc de Noir <i>Pinot Noir als Weisswein vinifiziert</i> Frisch, fruchtig, intensiv, würzig	Gregor Kuonen Salgesch	6.00	30.00	
Heida Gletscherwein <i>Heida</i> Exotische Früchte, ideal als Aperero, zu Lachs und Rindfleisch	Chanton Visp	6.50	32.00	



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
Dôle du Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i> Passt zu Fleischgerichten und Käse	Caves Orsat 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
*Nez Noir <i>Assemblage rouge Bio en reconversion</i> Fruchtig begleitet Lamm und Wildspezialität	Rouvinez Sierre	7.00		51.00
Passion <i>Syrah, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot Noir</i> Fruchtig begleitet Lamm und Wildspezialität	Dubuis & Rudaz Sion	6.00	19.00	45.00
Assemblage Léon <i>Merlot et Diolinoir</i> Genuss zu Fleisch und Käse	Chai Du Baron Sion	6.50		48.00
Cornalin <i>Merlot</i> Begleitet rotes Fleisch und Teigwaren	Albert Biollaz Losone, Ticino	6.50		48.00
Syrah Eichenfass <i>Syrah vieillie fût de chène</i> Fruchtig begleitet Wildspezialität	Dubuis & Rudaz Sion	7.50		53.00
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