

Weissweine

Vin Blanc

auch im Offenausschank
Crus servis au verre

| | | 10cl | | 75 cl |
|---|-----------------------------------|------|-------------------|-------|
| Fendant Léon <i>Chasselas</i> Fruchtig, sympathisch, ausgeglichen | Chai du Baron Bramois | 5.00 | 18.50 (37.5cl) | 37.00 |
| Johannisberg AOC <i>Sylvaner</i> Ideal als Aperitif und zu Fisch | Glenz Salgesch | 5.00 | 25.00 (50cl) | 37.00 |
|  Rosé Nez Noir <i>Merlot, Syrah und Gamaret</i> Ideal als Aperitif und leichte Küche | Rouvinez Sierre | 6.00 | | 45.00 |
| Favi Blanc <i>Chardonnay, Petit Arvine und Amigne</i> Ideal für Aperio, Fisch und Käse | Les fils de Charles Favre Sion | 6.50 | 25.00 (37.5cl) | |
| Blanc de Noir <i>Pinot Noir als Weisswein vinifiziert</i> Frisch, fruchtig, intensiv, würzig | Gregor Kuonen Salgesch | 6.00 | | 45.00 |
| Heida Gletscherwein <i>Heida</i> Exotische Früchte, ideal als Aperio, zu Lachs und Rindfleisch | Chanton Visp | 6.50 | 32.00 (50cl) | |
| Petite Arvine TBA 168° Oechsle <i>Petite Arvine</i> Dessertwein, Barrique, Aromabombe | Chanton Visp | | 65.00 (37.5cl) | |



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 Moderne <i>Pinot Noir, Diolinoir und Ancellotta</i> Ideal zu rotem oder weissem Fleisch, Pasta und Käse | Chai du Baron Sion | 5.00 | 25.00 (50cl) | |
| 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</i> Fruchtig, begleitet Fleisch | Rouvinez Sierre | | 22.50 (37.5cl) | 45.00 |
| Humagne Rouge <i>Humagne Rouge</i> Fruchtig, begleitet kräftiges rotes Fleisch | La Madeleine Vétroz | 6.50 | 22.50 (37.5cl) | |
| Passion <i>Syrah, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot Noir</i> Ideal zum VS Teller, Kalb, Geflügel | Dubuis & Rudaz Sion | 6.50 | 22.50 (37.5cl) | 45.00 |
| Assemblage Léon <i>Merlot et Diolinoir</i> Genuss zu Fleisch und Käse | Chai Du Baron Sion | 6.50 | 32.00 (50cl) | |
| Syrah (Eichenfass) <i>Syrah vieillie fût de chène</i> Fruchtig, begleitet kräftiges rotes Fleisch | Dubuis & Rudaz Sion | | | 53.00 |
| Solis <i>Assemblage Syrah, Merlot und Gamay</i> Teils getrocknetes Traubengut, körperreich | Leukersonne Susten | 6.50 | 32.00 (50cl) | |
| Cornalin <i>Cornalin</i> Kräftig mit rustikalem Akzent | Albert Biollaz St Pierre de Clages | | 34.00 (50cl) | |

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

