



## WALLISER WEISSWEINE

<b>Blanc de noir „Sélection RoSANDRA“ AOC, Leukersonne in Susten</b>	<b>*rosé Hauswein</b>	<b>50cl</b>	<b>CHF 29</b>
<b>Fendant „Les Terrasses“ AOC, Jean-René Germanier in Vétroz</b>	<b>37.5cl CHF 23</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 39</b>
<b>Fendant „Clos de Balavaud“ AOC, Les fils Maye in Riddes</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 41</b>
<b>Johannisberg „Feuriger Tropfen“ AOC, Kellerei Bielen in Gampel</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 43</b>
<b>Muscat – Chardonnay „Apéro NEVIO“ AOC, Leukersonne in Susten</b>	<b>*weisser Hauswein</b>	<b>50cl</b>	<b>CHF 39</b>
<b>Malvoisie „La valaisanne“ AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 47</b>
<b>Optimo „Assemblage blanc ; Heida, Ermitage, Amigne, Sylvaner“ D. Mathier</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 49</b>
<b>Petite Arvine „Hospices du valais“ AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>		<b>50cl</b>	<b>CHF 37</b>
<b>Petite Arvine du valais AOC, Cave du Rhodan in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 49</b>
<b>Heida „Excellence“ AOC, Kellerei Johanneli Fi in Visp</b>	<b>barrique 50cl CHF 43</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 61</b>

## WALLISER ROTWEINE

<b>Assemblage rouge „Hospices - Matterhorn Valley Hotels“ AOC, D. Mathier</b>		<b>50cl</b>	<b>CHF 37</b>
<b>Dôle „Leukersonne“ AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 39</b>
<b>Pinot noir „Perle du Rhodan“ AOC, Cave du Rhodan in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 45</b>
<b>Pinot noir „Lucifer“ AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 49</b>
<b>Humagne rouge du valais AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 53</b>
<b>Cornalin du valais AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 53</b>
<b>Positivo du valais „Assemblage Gamaret-Merlot“ AOC, Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 55</b>
<b>Cuvée rouge „Mme Rosmarie“ AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>	<b>37.5cl CHF 29</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 57</b>
<b>Syrah – Merlot „Tradition NOAH“ AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>	<b>*roter Hauswein</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 59</b>
<b>Merlot „Grandmaître Barrique“ AOC, Kellerei Gregor Kuonen in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 63</b>
<b>Optimo „Assemblage Diolinoir-Gamaret-Cabernet Sauvignon-Syrah“ D. Mathier</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 65</b>
<b>Syrah du valais AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>	<b>Magnum 150cl CHF 119</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 67</b>
<b>Cuvée prestige „Hurlevent“ du valais AOC, Les fils de Charles Favre in Sion</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 69</b>
<b>Diolinoir du valais AOC, Cave du Rhodan in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 73</b>
<b>Walmarona du valais „Barrique“ AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 89</b>
<b>Stricto Sensu du valais AOC, Varone Vins in Sion (Assemblage Humagne, Cornalin &amp; Syrah)</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 99</b>



## ITALIENER

<b>Primitivo</b> Donna Marzia Salento IGP	Conti Zecca Puglia	<b>75cl</b>	CHF	41
<b>Ripasso</b> della Valpolicella	Albino Armani Veneto	<b>75cl</b>	CHF	45
<b>Le Difese</b> IGT Tenuta San Guido	Toscana	<b>75cl</b>	CHF	53
<b>Chianti</b> Riserva IGT Villa Antinori	Marchesi Antinori Toscana	<b>75cl</b>	CHF	57
<b>Barbera</b> D'Asti DOCG Montebruna	Braida Piemonte	<b>75cl</b>	CHF	59
<b>Le Volte</b> dell'Ornellaia IGT	Toscana	<b>Magnum 150cl</b>	CHF	109
<b>Barbaresco</b> DOCG	Produttori del Barbaresco Piemonte	<b>75cl</b>	CHF	63
<b>Brunello</b> di Montalcino Castello Banfi	Toscana	<b>75cl</b>	CHF	65
<b>Barolo</b> DOCG Prunotto	Piemonte	<b>75cl</b>	CHF	75
<b>Amarone</b> della Valpolicella Costasera DOCG	Masi Agricola Veneto	<b>75cl</b>	CHF	79
<b>Le Serre Nuove</b> dell'Ornellaia Bolgheri DOC	Toscana	<b>75cl</b>	CHF	89
<b>Sito Moresco</b> Langhe DOP	Angelo Gaja Piemonte	<b>Magnum 150cl</b>	CHF	93
<b>Tignanello</b> Toscana IGT	Antinori Toscana	<b>37.5cl</b>	CHF	95
<b>Sassicaia</b> Bolgheri DOC	Tenuta San Guido Toscana	<b>75cl</b>	CHF	139
<b>Ornellaia</b> Bolgheri Superiore DOC	Toscana	<b>75cl</b>	CHF	229
<b>Masseto</b> Toscana IGT - 2012	Masseto Toscana	<b>75cl</b>	CHF	259
			CHF	799

## SPANIEN & ARGENTINIEN

<b>Rioja</b> Muga El Andén – de la Estacion	Bodegas Muga, Spanien	<b>75cl</b>	CHF	59
<b>Salmos</b> Priorat	Bodegas El Lloar-Familia	<b>75cl</b>	CHF	69
<b>Aalto</b> Ribera del Duero DO	Bodegas Aalto Duero-Tal	<b>75cl</b>	CHF	89
<b>Pintia</b> Toro DO	Bodegas y Viñedos, Spanien	<b>75cl</b>	CHF	99
<b>Puro</b> Malbec BIO	Mendoza by Dieter Meier, Argentina	<b>75cl</b>	CHF	69
<b>Amalaya</b> Vino Tinto	Valle Calchaqui, Argentina	<b>75cl</b>	CHF	49



## WEISSWEINE – OFFENAUSSCHANK

		5 dl	3 dl	2 dl	1 dl /Ballon
Fendant du valais	CHF	24.50	14.70	9.80	4.90
Johannisberg du valais	CHF	24.50	14.70	9.80	4.90

## ROTWEINE – OFFENAUSSCHANK

		5 dl	3 dl	2 dl	1 dl /Ballon
Dôle du valais	CHF	29.50	17.70	11.80	5.90
Pinot noir du valais	CHF	31.50	18.90	12.60	6.30

## FLASCHENWEINE IM OFFENSSCHANK

### WEISS & ROSÉWEINE

**Blanc de noir „Sélection RoSANDRA“** AOC, Leukersonne in Susten

**Optimo** „Assemblage blanc ; Heida, Ermitage, Amigne, Sylvaner“ D. Mathier in Susten

**Petite Arvine** „Hospices du valais“ AOC, D. Mathier in Salgesch

**Muscat – Chardonnay „Apéro NEVIO“** AOC, Kellerei Leukersonne in Susten

**Heida** „Barrique“ AOC, Kellerei Johanneli FI in Visp

**je 1 dl CHF 5.90**

je 1 dl CHF 6.50

je 1 dl CHF 7.50

**je 1 dl CHF 7.90**

je 1 dl CHF 8.90

\*rosé Hauswein–„leicht & knackig“

\*Tanninstruktur–„harmonisch“

\*reife Früchte–„blumig & salzig“

\*weisser Hauswein – „fruchtig“

\*Alpin – „trocken & Eichenfass“

### ROTWEINE

**Assemblage rouge** „Hospices – Matterhorn Valley Hotels“ AOC, Diego Mathier

**Le Volte** „dell’Ornellaia“ IGT, Toscana

**Syrah – Merlot „Tradition Noah“** AOC, Kellerei Leukersonne in Susten

**Walmarona** „Barrique“ AOC, Kellerei Leukersonne in Susten

je 1 dl CHF 7.50

je 1 dl CHF 8.50

**je 1 dl CHF 8.90**

je 1 dl CHF 11.90

\*Cuvée – „trocken & vielfältig“

\*Cuvée – „Merlot/Sangiovese/Cabernet“

\*roter Hauswein – „kräftig & fein“

\*schwarze Beeren – „wuchtig“



## UNSERE EXKLUSIVEN HAUSWEINE «LEUKERSONNE – HANNIGALP »



Die 5. Generation vom Hotel Hannigalp ist da!

Zur Geburt von Noah 2010 & Nevio 2013 wurden ein roter und ein weisser Hannigalp-Hauswein eingekellert. Nun haben wir auch noch ein Rosé zu Ehren von Sandra im Keller. Diese Weine servieren wir Ihnen auch im Offenausschank.

### Syrah – Merlot „Tradition Noah 2019“

Geniessen Sie diesen ausgezeichneten Walliser Tropfen zu Fleisch, Wild, oder getrockneten Fleischspezialitäten & Käse. Eine „Selection“ der purpurroten Syrahtrauben mit rassigem Pfeffergeschmack & den hochwertigen Merlottrauben mit würzigem Waldbeerengeschmack.

Flasche 75 cl **CHF 59.00**  
Offenausschank: je 1 dl **CHF 8.90**

### Muscat – Chardonnay „Apero Nevio 2021“

Sich ergänzende edle Rebsorten vereinen sich hier in einem fröhlich erfrischenden Cuvée, damit Ihr Aperitif pure Lebensfreude ausstrahlt. Ein erquickender Genuss mit angenehm exotischem Einschlag. Passt zu Käsegerichten, Walliserteller & Fisch.

Flasche 50 cl **CHF 39.00**  
Offenausschank: je 1 dl **CHF 7.90**

### Rosé – Blanc de noir „Sélection Rosandra 2021“

Leicht & lachsfarbig. Ein zartschmelzender Wein mit knackiger Frische und spannendem Süsse-Säure-Spiel. Ein Gaumenschmeichler der zu vielfältigen Gelegenheiten passt wie Apero, kalte Fleischplatte, Sommergerichte, helles Fleisch (Kalb).

Flasche 50 cl **CHF 29.00**  
Offenausschank: je 1 dl **CHF 5.90**