



## 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 43</b>
<b>Cuvée blanc „Tradition AA“ AOC, Leukersonne in Susten</b>	<b>*brüderlicher Hauswein</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 43</b>
<b>Johannisberg „Goldtropfu“ AOC, Kellerei Johanneli Fi in Visp</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 45</b>
<b>Muscat – Chardonnay „Apéro NEVIO“ AOC, Leukersonne in Susten</b>	<b>*weisser Hauswein</b>	<b>50cl</b>	<b>CHF 39</b>
<b>Chevaliers „Sherpa Assemblage blanc“ AOC, Domaines Chevaliers in Salgesch</b>		<b>50cl</b>	<b>CHF 37</b>
<b>Petite Arvine „Hospices du valais“ AOC, Diego Mathier in Salgesch</b>		<b>50cl</b>	<b>CHF 39</b>
<b>Petite Arvine du valais AOC, Cave du Rhodan in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 53</b>
<b>Heida „Excellence“ AOC, Kellerei Johanneli Fi in Visp</b>	<b>barrique 50cl CHF 45</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 63</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 43</b>
<b>Pinot noir „Pfyfoltru“ AOC, Cave du Chevalier Bayard in Varen</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 49</b>
<b>Chevaliers „Sherpa Assemblage rouge“ AOC, Domaines Chevaliers in Salgesch</b>	<b>50cl CHF 37</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 53</b>
<b>Positivo du valais „Assemblage Gamaret-Merlot“ AOC, Leukersonne in Susten</b>	<b>Magnum 150cl CHF 99</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 55</b>
<b>Humagne rouge du valais AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 57</b>
<b>Cornalin du valais AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 59</b>
<b>Syrah – Merlot „Tradition NOAH“ AOC, Kellerei Leukersonne in Susten</b>	<b>*roter Hauswein</b>	<b>75cl</b>	<b>CHF 59</b>
<b>Optimo „Assemblage Diolinoir-Gamaret-Cabernet Sauvignon-Syrah“ D. Mathier</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 65</b>
<b>Cabernet franc „du valais“ AOC, Cave Biber in Salgesch</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 67</b>
<b>Syrah „Collection F“ 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 75</b>
<b>Cuvée prestige „Hurlevent“ du valais AOC, Les fils de Charles Favre in Sion</b>		<b>75cl</b>	<b>CHF 79</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	39
<b>Ripasso</b> della Valpolicella Valpantena DOC	Bertani			<b>75cl</b>	CHF	49
<b>Burdese</b> Sicilia Menfi DOC	Planeta			<b>75cl</b>	CHF	55
<b>Le Difese</b> IGT Tenuta San Guido	Toscana			<b>75cl</b>	CHF	59
<b>Le Volte</b> dell'Ornellaia IGT	Toscana	<b>Magnum 150cl</b>	CHF 119	<b>75cl</b>	CHF	65
<b>Barbera</b> Nizza Riserva DOCG	Tenuta Olim Bauda			<b>75cl</b>	CHF	69
<b>Chianti</b> Riserva DOCG Marchese Antinori	Tenuta Tignanello			<b>75cl</b>	CHF	75
<b>Brunello</b> di Montalcino Castello Banfi	Toscana			<b>75cl</b>	CHF	83
<b>Amarone</b> della Valpolicella Costasera DOCG	Masi Agricola Veneto			<b>75cl</b>	CHF	89
<b>Barolo</b> DOCG Dardi Le Rose Bussia	Poderi Colla Piemonte			<b>75cl</b>	CHF	93
<b>Le Serre Nuove</b> dell'Ornellaia Bolgheri DOC	Toscana			<b>75cl</b>	CHF	95
<b>Sito Moresco</b> Langhe DOP	Angelo Gaja Piemonte	<b>Magnum 150cl</b>	CHF 179	<b>75cl</b>	CHF	97
<b>Tignanello</b> Toscana IGT	Antinori Toscana	<b>37.5cl</b>	CHF 89	<b>75cl</b>	CHF	159
<b>Sassicaia</b> Bolgheri DOC	Tenuta San Guido Toscana			<b>75cl</b>	CHF	259
<b>Ornellaia</b> Bolgheri Superiore DOC	Toscana			<b>75cl</b>	CHF	279
<b>Masseto</b> Toscana IGT - 2012	Masseto Toscana			<b>75cl</b>	CHF	879

## SPANIEN – ARGENTINIEN & CHILE

<b>Rioja</b> Vina Cubillo Crianza DOC	R. Lopez de Heredia, Spanien			<b>75cl</b>	CHF	49
<b>Salmos</b> Priorat	Bodegas El Lloar-Familia Spanien			<b>75cl</b>	CHF	69
<b>Aalto</b> Ribera del Duero DO	Bodegas Aalto Duero-Tal Spanien			<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	59
<b>Epu by Almaviva</b>	Rothschild & Concha y Toro Chile			<b>75cl</b>	CHF	99



## WEISSWEINE – OFFENAUSSCHANK

		5 dl	3 dl	2 dl	1 dl /Ballon
Fendant du valais	CHF	27.50	16.50	11.00	5.50
Johannisberg du valais	CHF	28.50	17.10	11.40	5.70

## ROTWEINE – OFFENAUSSCHANK

		5 dl	3 dl	2 dl	1 dl /Ballon
Dôle du valais	CHF	32.50	19.50	13.00	6.50
Pinot noir du valais	CHF	34.50	20.70	13.80	6.90

## FLASCHENWEINE IM OFFENSSCHANK

### WEISS & ROSÉWEINE

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

**Chevaliers** „Sherpa Assemblage blanc“ AOC, Domaines Chevaliers in Salgesch

**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 7.50

je 1 dl CHF 7.90

**je 1 dl CHF 7.90**

je 1 dl CHF 8.90

\*rosé Hauswein–„leicht & knackig“

\*Zitrusaromen–„charaktervoll »“

\*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

**Optimo** „Assemblage Diolinoir-Gamaret-Cabernet Sauvignon-Syrah“ D. Mathier

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

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

je 1 dl CHF 7.90

je 1 dl CHF 8.50

je 1 dl CHF 8.90

**je 1 dl CHF 8.90**

je 1 dl CHF 11.90

\*Cuvée – „trocken & vielfältig“

\*Cuvée – „Merlot/Sangiovese/Cabernet“

\*Cuvée – „der optimale & perfekte“

\*roter Hauswein – „kräftig & fein“

\*schwarze Beeren – „wuchtig“



Aktiv Hotel & Spa Grächen

**hannigalp.ch**

since 1909

## 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 2020“

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 „Apéro Nevio 2022“

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 2022“

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

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

INKLUSIVE 8.1% MWST / TVA