

Liebe Weingenießer

Es dürfte schwierig sein, sich das Leben der Menschen vorzustellen, ohne darin dem Wein einen Vorzugsplatz einzuräumen... war dieses Getränk doch all die Jahrhunderte hindurch ihr steter Begleiter.

Das Wallis konnte da keine Ausnahme machen, und wenn die Einpflanzung der Rebe in unserem Kanton ganz gerne den Römern zugeschrieben wird, so dürfen wir doch nicht vergessen, dass der Weinbau bei uns lange Zeit vor ihnen heimisch war. Sie sind aber Vorläufer und Begründer des Aufschwunges im Walliser Weinberg.

Ein Besuch in Oberwalliser Kirchen und Kapellen bietet uns sehr oft Gelegenheit, an ihren reich verzierten Altären Rumpfsäulen zu bewundern, die von prächtig prallen Weintrauben umrankt sind. Girlanden und Traubenmotive zieren Teppiche, Tapeten, Wäsche, vor allem aber kirchliche Ornamente. Dies alles zeigt, dass Rebe und Wein im Alltag des Wallisers einen Vorzugsplatz einnahmen und heute noch einen sehr hohen Stellenwert besitzen.

Die im Wallis angebauten Rebsorten sind vielfältig und abwechslungsreich, obwohl eigentlich nur vier Traubenarten allein fast die Gesamtproduktion ausmachen. Es handelt sich um den Chasselas oder Gutedel, der den Fendant gibt, den Rhin oder Sylvaner, von dem der Johannisberg stammt, den Gamay und den Pinot Noir (Blauburgunder), aus deren Mischung der Dôle entsteht.

Außer diesen vier hauptsächlichen Rebsorten werden im Wallis ein gutes Dutzend, zum Teil sehr seltene Traubenarten kultiviert (etwa zwei bis drei Prozent der Gesamternte). Wenn diese Spezialitäten, sehr oft Spitzenweine, mengenmäßig nicht ins Gewicht fallen, prägen sie aber dagegen das Image der Walliser Weinkultur. Arvine, Amigne, Hermitage, Malvoisie, Humagne, Muscat, Heida, Resi, Weissburgunder, Chardonnay, Landroter, alles Weinsorten, die nicht nur Seltenheitswert besitzen, sondern auch vom Liebhaber großer bis zur Vollkommenheit gepflegter Qualitätsweine außerordentlich geschätzt werden.

Neben unseren Walliser Weinen haben wir für Sie ein kleines, aber feines Angebot an ausländischen Spitzenprodukten ausgelesen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.

Informieren Sie sich bei uns oder unseren Servicemitarbeiterinnen über spezielle Aktionen und Angebote (Offenausschank, Wein des Tages, Trouvailles)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen Ihres ganz persönlichen Lieblingsweins!

Ihre Fam. Regula und Hubert Lehner

Walliser Harmonie

Zu jedem Gericht gibt es einen Wein, der besonders gut passt. Es gibt jedoch immer mehr Weinkenner, die sagen, dass jeder Wein zu jedem Gericht passt. Hauptsache sei es, dass man gutgelaunt sei und den Wein als Gabe unserer Natur genieße. Trotzdem geben wir Ihnen nachstehend eine kleine Entscheidungshilfe bei der Auswahl Ihres Weines.

Wein

Fendant
Johannisberg
Muscat
Petite Arvine
Pinot blanc
Heida

Oeil de Perdrix
Rosé - Dôle blanche

Gamay
Dôle
Pinot noir
Humagne rouge
Petite Syrah
Cornalin
Merlot

Charakter

trocken, leicht, süffig, fruchtig
gehaltvoll, fein, blumig
fruchtig, voll, markig, duftend
kräftig, nervig
elegant, fein, blumig, fruchtig
fein, delikat, körperreich

körperreich, elegant, grosszügig
rassig, rund

leicht, blumig, lecker
körperreich, rund, harmonisch
edel, wuchtig, feurig, grosszügig
rassig, robust, etwas rauh
gehaltvoll, reich, würzig, intensiv rot
wuchtig, extraktreich, rubinrot
edel, wuchtig, würzig

Gastronomischer Einklang

Aperitiv, Vorspeisen, Fisch, Käsegerichte
Fisch, Schalentiere, Spargeln, Käsespeisen
Fisch, Aperitiv, Dessert
Fisch, Aperitiv, weisses Fleisch, Käse
Aperitiv, Fisch,
Aperitiv, kalte Gerichte, Fisch, Käse

passt zu jeder Gelegenheit Allround-Wein
passt zu allen Speisen

Käse, weisses Fleisch, Trockenfleisch, Schinken
Fleisch aller Art, Käse
Fleisch aller Art, Wild, Käse
Wild, rotes Fleisch, Käse
rotes Fleisch, Grilladen, Wildgerichte
rotes Fleisch, Grilladen, Wildgerichte
rotes Fleisch, Grilladen, Wildgerichte

Unsere „Kleinen“ (0.5 bzw. 0.375 l)

Johannisberg

210 Aus Visperterminen St. Jodernkellerei, Visperterminen 0.5 Fr. 19.50

Fendant

211 Aus Visperterminen St. Jodernkellerei, Visperterminen 0.5 Fr. 19.50

Humagne blanche

212 Les Seilles Roudit, Fully 0.375 Fr. 29.—

Chardonnay/Petit Arvine

213 Trémaille „Fût de Chaîne“ Rouvinez, Sierre 0.375 Fr. 29.--

Dôle / Dôle blanche

214 Aus Visperterminen St. Jodernkellerei, Visperterminen 0.5 Fr. 19.50

Pinot noir

215 Vin de pays Suisse Morand frères, La Tour-de-Trême 0.5 Fr. 22.50

216 Aus Visperterminen St. Jodernkellerei, Visperterminen 0.5 Fr. 31.--

Petite Syrah

217 AOC Valais Roudit, Fully 0.375 Fr. 32.--

Pinot noir/Humagne rouge/Cornalin/Syrah

218 Tourmentin Rouvinez, Sierre 0.375 Fr. 32.--

Cornalin

219 Les Follaterres Roudit, Fully 0.375 Fr. 32.--

Unsere „Grossen“ (0.7 bzw. 0.75 l)

Fendant (trocken, leicht, süffig, fruchtig)

220 de Ravanay

Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages

Fr. 44.--

221 Mollignon

Diego Mathier, Salgesch

Fr. 46.--

Johannisberg (gehaltvoll, fein, blumig)

222 AOC Wallis

Leo Mengis, Visp

Fr. 46.--

223 Ambassadeur Fumé

Diego Mathier, Salgesch

Fr. 59.--

Muscat (fruchtig, voll, markig duftend)

224 Muscat

Rouvinez, Sierre

Fr. 47.--

Petit Arvine (kräftig, nervig)

225 Cuvée du Colonel

Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages

Fr. 48.--

Heida (fein, delikat, körperreich)

226 AOC Visperterminen

St. Jodernkellerei, Visperterminen

Fr. 48.--

227 Melodie (süsslich)

St. Jodernkellerei, Visperterminen

Fr. 49.--

228 Aus dem Eichenfass

St. Jodernkellerei, Visperterminen

Fr. 62.--

Altesse (trocken, würzig)

229 AOC

Roduit, Fully

Fr. 58.--

Pinot blanc (elegant, fein, blumig, fruchtig)

230 Francine

R. Marx, Termen

Fr. 48.--

Chardonnay/Petit Arvine

231 Trémaille „Fût de Chaine“

Rouvinez, Sierre

Fr. 58.--

Petit Arvine/Gros Rhin/Pinot blanc/Hermitage

232 Cuvée Mme Rosemarie M.

Diego Mathier, Salgesch

Fr. 58.--

Sauvignon blanc (fruchtig, exotisch)

233 Noble Contrée

Rouvinez, Sierre

Fr. 58.--

Syrah blanche (komplex, kräftig)

234 Syrée

Fam. Boven, Chamoson

Fr. 48.--

Oeil de Perdrix (frisch, charktervoll, blumig)

235 Oeil de Perdrix

Albert Mathier et fils, Salgesch

Fr. 47.--

Rosé (delikat, fruchtig, lachsrot)

236 de Chamoson

Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages

Fr. 45.--

Gamay (würzig, pfeffrig, ausgeglichen, seidig)

237 Treize 95

Maison Gilliard, Sion

Fr. 47.--

Dôle (dunkel-violett, fruchtig, füllig, gerbstoffhaltig, voll)

238	de Ravanay	Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages	Fr. 45.--
239	Dôle Laurent	R. Marx, Termen	Fr. 47.—

Humagne rouge (rassig, robust, geschmeidig)

240	d' Ardon	Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages	Fr. 49.--
241	AOC Valais	Albert Mathier et fils, Salgesch	Fr. 56.—

Pinot noir (dunkles rubinrot, elegant, samtig, reif)

242	de Chamoson	Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages	Fr. 46.--
243	Barrique	Rolf Marx, Termen	Fr. 48.--
245	Lucifer	Diego Mathier, Salgesch	Fr. 48.--
246	Cave de la Tour „vam Erbj“	Leo Mengis, Visp	Fr. 52.--

Syrah (gehaltvoll, reich, intensiv rot)

247	d' Ardon	Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages	Fr. 49.--
248	de Chamoson AOC	Fam. Boven, Chamoson	Fr. 56.--

Cornalin (wuchtig, extraktreich, dunkles rubinrot)

249	Les Follaterres	Roduit, Fully	Fr. 58.--
250	AOC Valais	Albert Mathier et fils, Salgesch	Fr. 58.—

Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc (feingliedrig, voll, langanhaltend)

251	AOC Valais Cabernet Sauvignon	Roduit, Fully	Fr. 62.--
252	Les Tonnoliers Cabernet Franc	Maison Gilliard, Sion	Fr. 66.--

Diolinoir (tiefrot, kräftig, wenig, gerbstoffreich)

253 de Martigny

G. Besse, Martigny-Croix

Fr. 59.--

Merlot (edel, wuchtig, würzig)

254 Cave de la Tour, AOC Wallis

Leo Mengis, Visp

Fr. 56.--

255 Nadia

Diego Mathier, Salgesch

Fr. 58.--

Durize Oriou (kräftig, aromatisch, rar, typische Walliser Sorte)

256 Combe d'Enfer

Roduit, Fully

Fr. 58.--

Flaschenweine im Offenausschank

Wir können Ihnen immer einige ausgezeichnete Weine im Offenausschank anbieten, und dies in einwandfreier Qualität, da wir für unser Sternstunden-Menu jeweils verschiedene Spitzenweine im Glas bereit haben.

Fragen Sie einfach uns oder eine unserer Mitarbeiterinnen danach, gerne werden wir Ihnen die jeweiligen Cuvées präsentieren.

pro dl.

Fr. 7.50

Unsere Schatztruhe

Aus unseren Lagerbeständen bieten wir Ihnen einige Spezialitäten an, von denen wir nur mehr einzelne Flaschen besitzen. Sie können diese selbst aus unserer Schatztruhe auswählen, bitte beachten Sie, dass wir teils nur eine Flasche an Lager haben. All diese Weine können auch Sie bei uns kaufen und mit nach Hause nehmen, um dort zu geniessen!

**Konsumation im Restaurant
Zum Daheim zu geniessen**

Fr. 49.--

Fr. 27.--

Unsere Assemblages

Heida/Blanc de Pinot noir/Chaselas

260 Sherpa blanc Vins des Chevaliers, Salgesch Fr. 62.--

Pinot noir/Cabernet Sauvignon/Syrah/Humagne rouge

261 Cuvée Mme Rosemarie M. Diego Mathier, Salgesch Fr. 58.--

Cornalin/Humagne rouge/Syrah

262 Château Lichten Rouvinez, Sierre Fr. 58.--

Pinot noir/Syrah/Diolinoir/Cabernet franc

263 Salconio Albert Mathier et fils, Salgesch Fr. 58.--

Syrah/Humagne Rouge/Merlot/ Diolinoir

264 Vent d'or Fam. Boven, Chamoson Fr. 62.--

Pinot noir/Syrah/Humagne Rouge/Cornalin

265 Tourmentin Rouvinez, Sierre Fr. 64.--

Pinot noir aus dem Eichenfass

266 Ambassadeur des Domaines Diego Mathier, Salgesch Fr. 78.--

Dessertweine

Für Weingeniesser haben wir ausserordentliche Dessertweine im Angebot:

270 Heida «Florence » R. Marx, Termen 0.50 Fr. 42.--

271 La Cuvée 1858 Or Charles Bonvin, Sion 0.50 Fr. 49.--

Ausländische Weine

Frankreich - Bordeaux

280 Château Ramafort

Médoc

Fr. 92.--

Ein Crû bourgeois, der aus je 50 % Merlot und 50 % Cabernet Sauvignon vinifiziert wird; im Château abgefüllt, reift er nach der Lagerung in Eichenfässern im unterirdischen Keller des Schlosses in der Flasche weiter.

Italien - Sardinien

281 Nau - Cannonau di Sardegna

Mora & Memo, Serdiana

Fr. 78.--

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Kaffee.
Am Gaumen rund und harmonisch, vollmundig, mit eleganten, samtigen Tanninen

Spanien - Rioja

282 Valduero Crianza

Ribera del Duero

Fr. 74.—

ein Spitzen-Tempranillo – von «Medal-Decanter – the world best wine magazine» mit 93 Punkten bewertet!

