

# 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

## Charakter

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

## 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

Oeil de Perdrix  
Rosé - Dôle blanche

körperreich, elegant, grosszügig  
rassig, rund

passt zu jeder Gelegenheit Allround-Wein  
passt zu allen Speisen

Gamay  
Dôle  
Pinot noir  
Humagne rouge  
Petite Syrah  
Cornalin  
Merlot

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

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** AOC Wallis Albert Mathier et fils, Salgesch 0.5 Fr. 19.50

## Fendant

**211** AOC Wallis Albert Mathier et fils, Salgesch 0.5 Fr. 19.50

## Humagne blanche

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

## Chardonnay/Petit Arvine

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

## Dôle / Dôle blanche

**214** AOC Wallis Albert Mathier et fils, Salgesch 0.5 Fr. 19.50

## Pinot noir

**215** AOC Wallis Albert Mathier et fils, Salgesch 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)

|                       |                                       |           |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------|
| <b>220</b> de Ravanay | Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages | Fr. 44.-- |
| <b>221</b> Mollignon  | Diego Mathier, Salgesch               | Fr. 46.-- |

**Johannisberg** (gehaltvoll, fein, blumig)

|  |                         |           |
|--|-------------------------|-----------|
| <b>222</b> AOC Wallis                                | Leo Mengis, Visp        | Fr. 46.-- |
| <b>223</b> Gros Rhin Grandmaître Barrique AOC Wallis | Gregor Kuonen, Salgesch | Fr. 62.-- |

**Muscat** (fruchtig, voll, markig duftend)

|                   |                  |           |
|-------------------|------------------|-----------|
| <b>224</b> Muscat | Rouvinez, Sierre | Fr. 47.-- |
|-------------------|------------------|-----------|

**Petit Arvine** (kräftig, nervig)

|                             |                                       |           |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------|
| <b>225</b> Cuvée du Colonel | Gaillard-Giroud, St. Pierre-de-Clages | Fr. 48.-- |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------|

**Heida** (fein, delikat, körperreich)

|                               |                                    |           |
|-------------------------------|------------------------------------|-----------|
| <b>226</b> AOC Visperterminen | St. Jodernkellerei, Visperterminen | Fr. 48.-- |
| <b>227</b> Melodie (süsslich) | St. Jodernkellerei, Visperterminen | Fr. 49.-- |
| <b>228</b> Aus dem Eichenfass | St. Jodernkellerei, Visperterminen | Fr. 62.-- |

**Altesse** (trocken, würzig)

|                |               |           |
|----------------|---------------|-----------|
| <b>229</b> 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 Chainé“

Rouvinez, Sierre

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.--

**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)

**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** Pinot noir non filtré AOC Wallis Gregor Kuonen, Salgesch Fr. 51.--

**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 Roudit, Fully Fr. 58.--

**250** AOC Valais Albert Mathier et fils, Salgesch Fr. 58.—

## Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc (feingliedrig, voll, langanhaltend)

**251** Cabernet Sauvignon AOC Valais Roudit, Fully Fr. 62.--

**252** Cabernet Franc, AOC Valais Cave Finc bec, Pont-de-la-Morge Fr. 65.--

## 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.--

**Gamaret** (ausgewogen, fruchtig, kraftvoll, komplex)

**255** Grandmaître Barrique AOC Wallis

Gregor Kuonen, Salgesch

Fr. 65.--

**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-Menü 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.--

## Syrah/Merlot/Pinot noir Spätlese

**261** Sélection Larissa Kuonen Gregor Kuonen, Salgesch Fr. 64.--

## 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** Petite Arvine flétrie Barrique AOC Wallis Gregor Kuonen, Salgesch 0.375 Fr. 49.--



# Ausländische Weine

## Frankreich - Bordeaux

**280** Château Les Trois Croix Fronsac Fr. 92.--

aus je 50 % Merlot und 50 % Cabernet Sauvignon vinifiziert, vielschichtig und elegant,  
Bewertungen: 16/20 Jancis Robinson – 90/100 Parker

## 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!