

# WEISSWEINE

# WALLIS

75 cl

Fendant	2007	Philippe Darioli, Martigny		49
Fendant 'Collection F'	2009	Fils de Ch. Favre, Sion		48
Fendant 'Dame de Sion'	2009	Fils de Ch. Favre, Sion	70 cl	45
Johannisberg 'Soleil de Sierre'	2009	Imesch, Sierre		45
Johannisberg	2009	Bernard Coudray, Chamoson	50 cl	38
Pinot Blanc	2008	Gabi Delaloye et fils, Ardon		47
Humagne Blanc	2008	Gabi Delaloye et fils, Ardon		47
Chardonnay 'La Tornale'	2010	Jean-Daniel Favre, Chamoson		47

## RARITÄTEN

Ermitage	2006	Simon Favre-Berclaz, Venthône		54
Ermitage 'Marsanne Blanche'	2008	Adrian Mathier, Salgesch		57
Pinot Blanc	2009	Benoît Dorsaz, Fully		51
Petite Arvine 'Quintessence'	2008 *	Benoît Dorsaz, Fully		59
Petite Arvine 'Hospices' AOC	2009	Adrian Mathier, Salgesch	50 cl	44
Amigne Grand Crû 'Ruinettes'	2007	Serge Roh, Vétroz		56
Heida AOCV	2009 *	Adrian Mathier, Salgesch		59

## DÔLE BLANCHE - ROSÉ

Dôle Blanche 'Noblesse'	2009	Stephan Reynard, Savièse	70 cl	49
Dôle Blanche 'Frauenfreude'	2009	Adrian Mathier, Salgesch		49
Saigné d'Antica 'Cornulus'	2008	Stephan Reynard, Savièse		47
Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah				

\* im Eichefass gelagert - vieilli en fût de chêne

# ROTWEINE

# WALLIS

75 cl

Gamay	2009	Gérald Besse, Martigny		46
Syrah	2009	Bernard Coudray, Chamoson	70 cl	64
Pinot Noir 'Cornulus'	2009	Stephan Reynard, Savièse		48
Pinot Noir 'Cuvée Spéciale'	2009	Bridy, Savièse		53
Pinot Noir	2009	Cave St. Pierre, Chamoson	50 cl	36
Cornalin	2006 *	Gabi Delaloye et fils, Ardon		59
Merlot	2009 *	Jacques Germanier, Conthey		58

## ASSEMBLAGES

Dôle 'Hurlevent'	2009	Fils de Ch. Favre, Sion		45
Dôle 'Soleil du Rhôdan'	2009	Cave du Rhodan, Salgesch		46
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Diolinoir				
Florilège	2007 *	Bernard Coudray, Chamoson	70 cl	56
Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir				
Mazarine	2008	Bernard Coudray, Chamoson	70 cl	48
Gamaret, Merlot, Pinot Noir, Diolinoir				
Mazarine	2009	Bernard Coudray, Chamoson	50 cl	36

# SÜSSWEINE & SCHAUMWEINE

Marsanne Blanche	1999 *	Georges Roh, Ardon	50 cl	56
Prosecco		1 dl 9.-	Fl	59
Folie à Deux Brut, Blanc de Noir		Adrian Mathier, Salgesch	Fl	69
Walliser Produkt aus Pinot Noir				
vom "Mür", Neubrück, Fam. Abgottspon/Knubel, Stalden/St Niklaus				
gekeltert Cave Paul Gasser, Ellikon an der Thur				
Chasslas, Johannisberg, Muskat, Bianca				
Moet Chandon			Fl	120

\* im Eichefass gelagert - vieilli en fût de chêne

# ROTWEINE

# ITALIEN

75 cl

## TOSCANA

Merlot Podalirio	2006	Querceto Di Castellina	76
Brunello di Montalcino Sangiovese grosso	2003	San Pio di Caselle	78
Sassicaia	2004	Tenuta San Guido - Bolgheri	290
Tignanello	2006	Antinori	170

## VENETO

Amarone della Valpolicella Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	2006/7	Giuseppe Compagnola	59
Amarone della Valpolicella Molinara, Rondinella, Corvina	2004	Corteforte	89

## MOLISE NAPOLI

Contado Aglianico	2003	Di Majo Norante	48
----------------------	------	-----------------	----

## SICILIA

Crateys Nero d'Avola, Merlot	2008	Vignali Roccamore	45
---------------------------------	------	-------------------	----

# SPANIEN

Aalto 'Tinto Cosecha' Tinto fino, alte Rebe	2008 *	Ribera Del Duero	86
--	--------	------------------	----

\* im Eichefass gelagert - vieilli en fût de chêne

# ROTWEINE

---

<b>MAGNUM</b> 150 cl Pinot Noir 'La Tornale'	2009	Jean-Daniel Favre, Chamoson	98
Cabernet 'La Tornale'	2009	Jean-Daniel Favre, Chamoson	135
Aalto 'Tinto Cosecha' Tinto fino, alte Rebe	2008 *	Ribera Del Duero, Spanien	175
<b>JEROBOAM</b> 300 cl Pinot Noir 'La Tornale'	2009	Jean-Daniel Favre, Chamoson	220
<b>EMPFEHLUNGEN</b> 75 cl Cornalin Antica 'Cornulus'	2009	Stephan Reynard, Savièse	72
Les Bacchanales Merlot, Cabernet Sauvignon	2008 *	Thierry Constantin, Vétroz	66
Dugal	2008	Ca' de' Rocchi, Veneto, Italien	57
Clos D'Agon	2006	Katalanien, Spanien	115
<b>RARITÄTEN</b> 75 cl			
Syrah	2008	Simon Favre-Berclaz, Venthône	66
Cornalin 'Quintessence'	2005 *	Benôit Dorsaz, Fully	72
Pinot Noir 'Les Serpentes'	2007 *	Gerald Besse, Martinach	59
Cabernet Sauvignon	2006 *	André Roduit, Fully	66

\*  
im Eichefass gelagert - vieilli en fût de chêne

*Alle Preise in CHF, Euro zum Tageskurs*

*Visa, Master, Reka willkommen*





