SCHAUMWEINE

50cl 75cl

Frizzante

R'osez “Vin mousseux Rosé Sec” | Fernand Cina | Salgesch AOC

65.- CHF

In einem kupfernen Rosé gefärbt, begeistert er durch seinen schönen perligen Schaum und seine intensive Frische. Er vereint mit Elan Rundheit und Lebendigkeit, einen fruchtigen Geschmack und einen weichen Abgang.
Rebsorte: **Pinot Noir**

passt zu: Aperitif

Champagne

Abelé 1757 Brut | Abelé 1757 | Champagne AOC

85.- CHF

Ein eleganter Champagner aus einem der ältesten Champagnerhäuser der Welt, gegründet 1757. Aromen von Zitrus, Birne und feinem Gebäck treffen auf eine cremige Perlage und eine feine Honignote. Rebsorten: **Chardonnay, Pinot noir, Meunier**

passt zu: Apéro riche, saftige Pouletbrust an Rahmsauce

Abelé 1757 Brut Rosé | Abelé 1757 | Champagne AOC

89.- CHF

Ein ausdrucksstarker Rosé-Champagner mit verführerischen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Die feine Perlage, saftige Frucht und zarten Röstaromen verleihen ihm eine elegante, sinnliche Note. Rebsorten: **Chardonnay, Pinot noir**

passt zu: Apéro riche, Fruchttorte

Prosecco

Prosecco Dry | Paladin | Venetien DOC

59.- CHF

Ein harmonischer Tropfen mit herrlichem Trinkfluss. Apfel und Zitrone, intensiv prickelnd mit zarter Süsse und erfrischender Säure. Und mit seinem moderaten Alkohol macht er nur ganz leicht beschwipst. Der Allrounder: Mit diesem Tropfen ist sofort Apéro.

passt zu: Apérogebäck, Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch

Rosewein

Oeil de Perdrix de Salquenen | Fernand Cina | Salgesch AOC

39.- CHF 54.- CHF

Ein fruchtiger, vollmundiger Roséwein mit einer schönen korallenroten Farbe. Er weist einen Duft von roter Johannisbeere mit einer eleganten Dichte am Gaumen auf. Er ist ausgewogen zwischen zarter Rundheit und subtiler Tanninpräsenz.

passt zu: Tapas, Grilladen, Fisch, Apérogebäck

WEISSWEINE

Aus dem Wallis

	37.5cl	50cl	70cl	75cl

2024 Grand Theodul | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC — 41- CHF

Der heilige Theodul war der erste Bischof des Wallis. Als Schutzpatron der Weinbauern wurde er auch St. Jodern genannt. Gekeltert aus der **Chasselas (Gutedel)-Traube** ist er ein beliebter Aperitifwein.

passt zu: Apéro diverse, Fisch, Käsespezialitäten, Raclette / Fondue, Walliser Teller, Geflügel, Trockenfleisch

2025 Ville de Sierre | Fernand Cina | Salgesch AOC — 49- CHF

Ein frischer, trockener und offener **Fendant**. Er kombiniert blumige Düfte mit einer schönen Mineralität. Leicht prickelnd am Gaumen, weckt er die Geschmacksknospen und die gute Laune in den Herzen.

passt zu: Raclette, Käsefondue, Aperitif

2025 Johannisberg | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC — 41.- CHF

Der **Sylvaner oder Johannisberg** ist die zweitwichtigste, weisse Rebsorte im Wallis. Sie stammt ursprünglich aus dem Rheintal in Deutschland. Der Johannisberg gedeiht auf den trockenen, sandigen Böden des Weinbergs vorzüglich.

passt zu: Apéro diverse, Fisch, Käsespezialitäten, Raclette / Fondue, Walliser Teller, Geflügel, Trockenfleisch

2024 | 2025 Heida Visperterminen | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC — 59.- CHF

Der Heida, auch **Savagnin blanc** genannt, wird als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Diese Rarität, ausschliesslich im Rebberg von Visperterminen angepflanzt, ist der Stolz der Winzer.

passt zu: Apéro diverse

2025 Petite Arvine | Fernand Cina | Salgesch AOC — 59.- CHF

Sowohl zart als auch kraftvoll am Gaumen, ist er mit seinen Düften von Glyzinien, Rhabarber und rosa Grapefruit ein Fest für die Seele. Er hinterlässt einen sehr persönlich subtilen, salzigen Touch auf den Lippen.

passt zu: Käseplatten, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Fisch, Aperitif

2024 | 2025 Molignon Terre Promise | Adrian & Diego Mathier | Salgesch AOC — 25.- CHF — 47.- CHF

Der Wind und der Neid sollen die ersten Bewohner des Rhonetals gewesen sein. Mit dem fruchtigen **Fendant Molignon** Terre Promise geniessen Sie beides. Die beständig wehende Föhnbrise begünstigt die Zuckerbildung in den Trauben und garantiert Ihnen den ein oder anderen neidischen Blick von den Nachbartischen, während Sie diesen edlen, trockenen und hervorragend ausbalancierten Fendant geniessen.

passt zu: Süsswasserfisch, begleitet aber auch vortrefflich verschiedene Käsegerichte wie Raclette und Fondue

2022 Gelber Muskateller | Polz | Südsteiermark DAC — 51.- CHF

Ein aromatischer Weisswein mit Holunderblüten, frischer Zitrusnote und feinen floralen Aromen. Fruchtig, würzig und lebendig.

passt zu: Apérogebäck, leichten Salaten, milden asiatischen Gerichten

2022 Grüner Veltliner Ried Lamm Erste Lage | Schloss Gobelsburg | Kamptal DAC — 85.- CHF

Ein kraftvoller, komplexer Weisswein mit ausgeprägter Mineralität, dichter Struktur und langem Abgang. Mit Flaschenreife gewinnt er zusätzlich an Tiefe und Eleganz.

passt zu: Fischgerichten, Rindsfilet oder cremigen Pilzgerichten

2025 Chablis La Boissonneuse | Julien Brocard | Chablis AC — 63.- CHF

Ein eleganter **Chablis (Chardonnay)** mit frischen Zitrusnoten, feiner Frucht und ausgeprägter Mineralität. Präzise, vielschichtig und mit lebendiger Frische.

passt zu: Süsswasserfisch, Fisch aus dem Ofen

ROTWEINE

Aus dem Wallis

	37.5cl	50cl	70cl	75cl

2025 Pinot Noir de Salquenen | Fernand Cina | Salgesch AOC — 49.- CHF

Dieser **Pinot Noir** de Salquenen ist von traditionellem Ausbau. Er ist kräftig im Geschmacksinn, mit Aromen von Waldfrüchten und Pflaumen und Caramel, trotzdem erfüllt er den Gaumen mit einer weichen Textur.

passt zu: Pasta, Ragout, Fleischfondue, Käsegerichten

2025 Cornalin | Fernand Cina | Salgesch AOC — 62.- CHF

Er verblüfft mit seinem intensiven Bouquet von Kirschen und seinem fröhlichen, knackigen Mundgefühl, gefüllt mit kleinen Früchten. Eine samtige Textur, wache Tannine zeichnen ihn aus, ein verführerischer und vereinender Wein.

passt zu: Wild, rotem Fleisch, Ragout, Bratengerichten

2025 Gamay | Fernand Cina | Salgesch AOC — 45.- CHF

Eine rubinrote Farbe kombiniert mit einem Wein mit heller Fruchtigkeit. Dieser **Gamay** hat intensive Aromen von roten Beeren und Düfte von frischem Trester. Er bietet einen verspielten Geschmack im Mund, voll von Jugend.

passt zu: Aperitif, Suppe, Salat, Süsswasserfisch Pasta

2024 High Five "Assemblage rouge" | Fernand Cina | Salgesch AOC — 65.- CHF

Der High Five rouge ist eine Assemblage von **Cornalin, Syrah, Humagne rouge, Merlot und Cabernet Franc**. In der Nase verführt er mit Noten von Brombeeren, Waldbeeren, Cassis und Kirschen. Ein reichhaltiger, kraftvoller Wein mit einem endlos langen Finale.

passt zu: weissem Fleisch, Vegetarischem, rotem Fleisch, Rind, einheimischem Käse,



2024 Merlot | Fernand Cina | Salgesch AOC — 70.- CHF

Ein verführerischer Merlot, dicht und fruchtig zugleich. Sein Bouquet erinnert an Heidelbeeren, Pflaumen und Brombeeren. Es ist ein geschmeidiger und samtiger Wein mit weichen Tanninen.

passt zu: Wild, Käseplatten, Geflügel

2023 Mischabelle | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC — 43.- CHF — 57.- CHF

Die Selektion Mischabelle wird aus den Trauben der Sorten **Pinot Noir und Gamaret** gekeltert, welche an den Rebterassen von Visperterminen heranreifen.

passt zu: Käsespezialitäten , Walliser Teller , Geflügel , Fleischgerichte , Trockenfleisch , Pasta , Wildfleisch



2023 Syrah Barrique | Fernand Cina | Salgesch AOC — 68- CHF

In der Nase ist er, für ihn typisch, mit Pfefferdüften und Anklängen von Veilchen vertreten und ein dezenter Vanilleton rundet ihn ab. Ein Wein mit einem vollmundigen, üppigen und saftigen Mundgefühl. Er vermittelt ein mediterranen Duft.

passt zu: Wild, Rind, Ragout, Lamm, Bratengerichten



2022 La Maîtresse | Fernand Cina | Salgesch VdP — 86.- CHF

Aromen, die zwischen süßen Gewürzen, Früchten und Röstaromen hin und her wandern. Am Gaumen hat dieser Wein einen opulenten Körper, der von seidigen Tanninen unterstützt wird, die sich in einem langen Abgang fortsetzen. Rebsorten: **Montepulciano, Sangiovese, Nebbiolo**

passt zu: Käseplatten, rotem Fleisch

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	70cl	75cl

2024 Prim Evec | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC

44.- CHF

Ein eleganter, kraftvoller **Pinot Noir** mit Aromen von Kirschen, reifen roten Beeren und Pflaumen. Am Gaumen edel und ausdrucksstark, mit harmonischem, feinem Abgang

passt zu: Käsespezialitäten , Walliser Teller , Geflügel , Fleischgerichte , Trockenfleisch , Pasta

2021 | 2024 Mitra | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC

54.- CHF

Entstanden aus der Vermählung von **Gamay und Pinot Noir**, zwei noble, eigenständige und weltbekannte Traubensorten, welche zusätzlich mit Gamaret, einer sehr beliebten Rebsorte verfeinert wird. Diese edle Kreation ist besonders verführerisch durch ihr Volumen.

passt zu: Käsespezialitäten , Walliser Teller , Fleischgerichte , Trockenfleisch , Pasta

2020 | 2022 Terminion | St. Jodern Kellerei | Visperterminen AOC

59.- CHF 68.- CHF

Eine elegante Cuvée aus **Pinot Noir, Gamaret und Syrah**. Fruchtige Beerenaromen, würzige Tannine und feine Eichenholznoten verbinden sich zu einem kraftvollen, vielschichtigen Rotwein.

passt zu: Fleischgerichten, Wild, geschmortem Fleisch und reifem Käse

2025 Thelygenie VALSAR | Adrian & Diego Mathier | Salgesch AOC

67.- CHF

5 Töchter, 5 rote Rebsorten, ein Spitzenwein. Diese rote Walliser Assemblage steckt voller Symbolik und Genuss-Magie. Thélygenie steht für Erzeuger ausschliesslich weiblicher Nachkommen. VALSAR sind die Initialen der Vornamen der fünf Töchter von Diego und Nadia. Ein roter Spitzentropfen, der schon heute ein grosses Licht auf die weibliche Zukunft im Weingut wirft. Rebsorten: **Syrah, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Ancelotta, Diolinoir**

passt zu: Fleisch und Wildspezialitäten, vortrefflich zu einem Hirschragout in einer Rotwein-Sauce geschmort, mit Spätzli, gerösteten Apfelhälften und Preiselbeeren.

2024 Cuvée Madame Rosmarie | Adrian & Diego Mathier | Salgesch AOC

39.- CHF 61.- CHF

Die Grande Dame der roten Walliser Assemblagen mit betörendem Bouquet nach edlen Rosen. Ein Spitzenwein, ganz wie seine Namensgeberin Rosmarie Mathier, Mutter von Diego: Ein warmherziger Charakter mit sprühendem Charme, stolzem Auftritt und einer Dominanz, welche, mit liebevollen Zügen durchsetzt, in absoluter Harmonie gipfelt. Dreifache Schweizer Meisterin. Rebsorten: **Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon**

passt zu: sämtlichen Fleischgerichten

2023 Lagrein Sepp Riserva | Nicolussi-Leck | Südtirol DOC

55.- CHF

Ein charaktervoller Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und mediterranen Kräutern. Am Gaumen elegant, würzig und mit feinen Röstaromen.

passt zu: Wildspezialitäten, Käseplatte, Gemüsestrudel

2018 Amarone della Valpolicella | Bennati | Verona DOCG

69.- CHF

Ein vollmundiger, eleganter Rotwein mit intensiven Aromen von eingekochten Kirschen, Brombeeren und Himbeeren, begleitet von würzigen Noten, Tabak, Kakao und Veilchen. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit samtiger Fülle und komplexem, würzig-fruchtigem Abgang. Rebsorten: **Corvina, Rondinella und Molinara**

passt zu: kräftigen Fleischgerichten oder würzigem Käse.

2020 Pétalos | Descendientes de J. Palacios | Bierzo

59.- CHF

Ein fruchtiger, eleganter Rotwein mit Aromen von Himbeeren, Kräutern und feiner Vanille. Saftig, frisch und seidig am Gaumen. Ideal für unkomplizierten Genuss. Rebsorten: **Mencia, Weisse Autochthone**

passt zu: Lateinamerikanischer Küche, Fleischgerichten

ROTWEINE

37.5cl 50cl 70cl 75cl

2022 Zweigelt Reserve | Salzl Seewinkelhof | Burgenland

52.- CHF

Ein fruchtiger, unkomplizierter Rotwein mit saftigen Kirscharomen, feinen Röstaromen und würzigem Abgang. Harmonisch, weich und vielseitig.

passt zu: Salaten mit Gemüse, Hülsenfrüchten, Pasta

2019 Naughty Monte Montepulciano | Woodstock | Mc Laren Vale

67- CHF

Mit seinem leuchtenden violetten Farbton und den fruchtigen Aromen springt dieser frische **Montepulciano** praktisch aus dem Glas. Am Gaumen entfalten sich Fruchtaromen von Maulbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, die ergänzt werden von subtilen Kräuternoten. Mittelkräftig, mit weichem aber würzigen Abgang.

passt zu: Braten und sonstigen Schmorgerichten, Fondue, Käse

2021 Cabernet Sauvignon | Lost Penny | Barossa Valley

69.- CHF

Ein eleganter **Cabernet Sauvignon** mit intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren, feinen Blattnoten und Zedernholz. Am Gaumen vollmundig und vielschichtig, mit kräftiger Beerenfrucht und erdigen Nuancen.

passt zu: Rotem Fleisch

2020 John's Blend Margaretes Shiraz | John Glaetzer | Langhorne Creek

89.- CHF

Vollmundiger, kräftiger und reichhaltiger Körper. Intensive Düfte nach Minze und Eukalyptus. Dominierende Aromen von Schokolade am Gaumen, samtige Tannine, langer Abgang. Sehr komplex, 26 Monate Fassausbau in französischen Eichenfässern.

passt zu: Fleisch, festlichen Mahlzeiten, einfach so

2020 The Estate Merlot | Irvine | Barossa Valley

67.- CHF

Ein eleganter und vollmundiger Wein. Am Gaumen dunkle Schokolade, Kirsche und dunkle Beerenfrucht mit einem würzigen Einschlag. 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Die feine Tanninstruktur ermöglicht eine Lagerfähigkeit von bis zu 10 Jahren.

passt zu: Fleisch, Wildgerichten, Pasta, einfach so

2022 Shiraz Grenache | Glaetzer | Barossa Valley

62.- CHF

Die Farbe zeigt ein sattes Granatrot. Eine schöne Kombination von Fruchtaromen wie Himbeeren und Pflaumen sowie frischen Gewürznoten wie Sternanis und Lavendel. Am Gaumen fruchtig mit einem Hauch von Pfeffer. Der Shiraz sorgt im Abgang für eine schöne Würze. Ein toller Wein mit Tiefe!

passt zu: Fleisch, Wildgerichten

Dessert

Salquenen doux "Pinot Noir flétri" | Fernand Cina | Salgesch AOC

58.- CHF

Eine funkelnde rubinrote Farbe, konzentrierte rote Früchte im Bouquet, Weichheit am Gaumen mit einer schönen Tannin Präsenz, die das Ganze ausbalanciert, das beschreibt den Salquenen doux am besten.

passt zu: Schokolade in alle Variationen, Käseplatten, Gänseleber, Desserts / Süssem

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.