

# Getränkekarte

## Kalte Getränke

### **Offenausschank**

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	3.00	3.50	4.50	8.50
Coca-Cola	3.50	4.00	5.50	9.50
Rivella rot	3.50	4.00	5.50	9.50
Eistee	3.50	4.00	5.50	9.50
Citron	3.50	4.00	5.50	9.50
Apfelsaft	3.50	4.00	5.50	9.50
Apfelschorle	3.50	4.00	5.50	9.50
Holunderschorle	3.50	4.00	5.50	9.50
Orangensaft / Grapefruitsaft / Ananassaft	3.50	4.00	5.50	9.50
Hahnenwasser (zu Wein & Kaffee inklusive)	1.00	2.00	3.00	5.00

### **Flasche**

	<b>20cl</b>	<b>33cl</b>	<b>49cl</b>
Schweppes Bitter Lemon	4.20		
Schweppes Tonic	4.20		
Schweppes Ginger Ale	4.20		
Rivella blau		4.50	
Coca-Cola Zero		4.50	
Sinalco		4.50	
Suure Most – Ramseier mit / ohne Alkohol			6.00

## Bier

### **Offenausschank - Valaisanne**

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Mini	3.50		
Stange		4.00	
Humpen			5.80

### **Flaschenbiere**

	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Alkoholfreies Bier - Feldschlösschen	4.50	
Weizenbier Schneider Weisse mit / ohne Alkohol		7.00

# Apero-Getränke

## ***Mit Alkohol***

Gespritzter Wein süß / sauer	6.50
Somersby Apple (33cl)	6.50
Cüpli Prosecco	7.00
Cynar, Martini, Campari, Pastis, Appenzeller (4cl)	7.00
-mit Zusatzgetränk – Orangensaft oder Mineralwasser	8.00
Prosecco Crodino (Crodino, Prosecco, Orange)	8.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze)	9.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)	9.50
Lemon Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineralwasser)	9.50
Tocco Rosso (Campari, Holundersirup, Prosecco, Minze)	9.50
Grapefruit Spritz (Campari, Grapefruitsaft, Prosecco, Mineralwasser)	9.50
Flamingo Spritz (Flamingo Vodka, Prosecco, Mineralwasser)	9.50

## ***Ohne Alkohol***

Crodino (17.5cl)	5.00
Crodino Spritz (Crodino, Mineralwasser, Orange)	6.00
Sweety (Orangensaft, Ananassaft, Zironensaft)	6.50
Apple Cooler (Apfelsaft, Bitter Lemon, Himbeersirup)	7.00
Pink Grapefruit Fizz (Grapefruitsaft, Holunderblütensirup, Mineralwasser)	7.50
Nojito (Rohrzuckersirup, Mineralwasser, Limette, Minze)	8.00
Virgin Caiprinha (Rohrzuckersirup, Ginger Ale, Limette)	8.50
Mint Tonic (Schweppes Tonic, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Minze)	9.00
Sunrise (Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadinesirup)	9.50
San Francisco (Apfelsaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadinesirup)	9.50

# Warme Getränke

## ***Ohne Alkohol***

Tee (Pfefferminze, Schwarztee, Früchte, Grüntee, Hagebutten, Kamille, Lindenblüten, Verveine)	4.00
Kaffee Creme, Espresso, Ristretto	4.20
Milchkaffee, Cappuccino, Espresso Macchiato	4.80
Latte Macchiato	5.00
- mit Aroma: Caramel, Vanille, Lebkuchen, Amaretto, Haselnuss	6.00
Doppelter Espresso	5.50
Milch nature warm / kalt	4.00
Caotina / Ovomaltine	4.50
Kaffee / Schoko Melange (mit Rahm)	5.50

## ***Mit Alkohol***

Corretto Grappa	5.80
Kaffee Lutz / Fertig	6.00
Holdrio (Hagebuttentee, Zwetschgensch snaps)	6.50
Fröschli-Tee (Pfefferminztee, grüner Vodka)	6.50
Lumumba (Heisse Schokolade, Rum, Rahm)	7.50
Kaffee Baileys / Amaretto mit Rahm	8.50

## Schnäpse 2cl

Kirsch / Zwetschgen / Obstbrand / Kräuter	5.00
Grappa Bianca	5.50
Grappa Amarone Barrique	6.50
Vieille Prune / Vieille Poire	7.00
Abricot / Williamine / Framboise – Morand	7.50
Marc «Heida Veritas» – St. Jodernkellerei, Visperterminen	8.50
Vieille Abricot – St. Jodernkellerei, Visperterminen	9.00
Cognac – Rémy Martin	9.50

## Spirituosen 4cl

Berliner Luft (Pfefferminzlikör)	5.00
Saure Zunge (Grüner Vodka, Sirup, Limettensaft)	5.00
Vodka (Weiss / Grün / Raspberry / Flamingo)	5.00
Grey Goose Vodka 40%	8.00

## Liköre 4cl

Baileys	7.00
Amaretto	7.00
Kahlúa	7.00
Licor 43	7.00
Limoncello	7.00
Genepi	7.00

## Longdrinks

Coca Whiskey / Bacardi Cola	10.00
Gin Tonic / Gin Lemon (Schweppes, Gordon Gin)	10.00
Vodka Lemon / Vodka Sprite	10.00
Blanco 43 (Licor 43, kalte Milch)	10.00
Flemon (Flamingo Vodka, Bitter Lemon)	12.50
Screw Driver (Weisser Vodka, Orangensaft)	12.50
Pink Lemonade (Weisser Vodka, Grenadinesirup, Zitronensaft, Sprite)	13.50
Happy Evening (Campari, Gin, Orangensaft)	13.50
Cuba Libre (Rum, Cola, Limettensaft)	13.50
Pink Hound (Vodka, Gin, Grapefruitsaft)	14.50
Espresso Martini (Weisser Vodka, Kahúla, Espresso)	14.50
Swinger (Weisser Vodka, Amaretto, Orangensaft, Limettensaft)	14.50
Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette)	14.50
Mojito (Limette, Rohrzucker, Minze, weisser Rum, Mineralwasser)	15.00
Gin Tonic (Hendricks Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke)	15.00

# Weinkarte

## Weine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Fendant – Charles Favre, Sion	4.20	8.40	12.60	20.50
Johannisberg – Charles Favre, Sion	4.50	9.00	13.50	22.00
Melodie – St. Jodernkellerei, Visperterminen	7.00	14.00	21.00	35.00
Heida – St. Jodernkellerei, Visperterminen	7.50	15.00	22.50	37.50
Petite Arvine – Château Lichten, Rouvinez, Sierre	8.00	16.00	24.00	40.00

### **Rot**

Dôle – Charles Favre, Sion	4.20	8.40	12.60	20.50
Pinot Noir – Charles Favre, Sion	4.50	9.00	13.50	22.00
Gamay – Charles Favre, Sion	5.50	11.00	16.50	27.50
Cornalin – Charles Favre, Sion	7.50	15.00	22.50	37.50
Humagne Rouge – Gregor Kuonen, Salgesch	8.00	16.00	24.00	40.00

### **Rose**

Œil de Perdrix – Charles Favre, Sion	4.50	9.00	13.50	22.00
--------------------------------------	------	------	-------	-------

## Flaschenweine

### **Rosé**

<b>Dôle Blanche – Gregor Kuonen, Salgesch</b>	<b>50cl</b>	<b>27.00</b>
	<b>70cl</b>	<b>36.00</b>

Der DÔLE-BLANCHE ist ein aus Pinot Noir- und Gamay-Trauben vinifizierter Roséwein. Er muss den gleichen Anforderungen genügen, die auch für den Dôle gelten. Das Vorherrschen des Pinot Noir in diesem Zusammenspiel verleiht diesem Charmeur die Rasse eines Weissweins mit der Struktur eines Rotweins.

Passend als Aperitif, zu kalten Platten, Fisch, Grilladen.



## Weiss

### Solis – Leukersonne, Susten

50cl 33.00

Assemblage - Chardonnay, Chasselas, Ermitage

Helles Goldgelb. Blumig, exotisch und Honig-Noten. Grosszügig, erfrischend, mit angenehmem Säuregehalt.

Passend als Apéro-Wein oder zu kalten Platten.



### Fine Cuvée – Leukersonne, Susten

37.5cl 18.50  
75cl 35.00

Chasselas

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen, trocken, lebendig, erfrischend.

Ein spezielles Gärverfahren mit Ausbau auf der feinen Hefe verleiht diesem neuartigen Fendant einen erfrischenden Stil, mit zarten Aromen von exotischen Früchten und einem dezenten Touch Mineralität.

Empfehlung zu: Aperitif, Raclette, Fondue, Käsegerichte, Walliserteller.



### Melodie – St. Jodernkellerei, Visperterminen

75cl 49.00

Strohgelbe Farbe. Sein delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten bildet mit einer natürlichen Restsüsse für Nase und Gaumen eine Melodie besonderer Art.

Kühl als entzückender Aperitif, zu Süssspeisen aller Art wie Fruchteuchen und Vanilleeis.



## Heida – St. Jodernkellerei, Visperterminen

75cl

54.00

Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang.

Als Aperitif Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue sowie Walliser Teller.



## Petite Arvine – Château Lichten, Rouvinez, Sierre

75cl

57.00

Die Petite Arvine ist ein genuin authentisches, exklusives Walliser Gewächs. Sie liefert einen der prachtvollsten Weissweine, die in Europa kultiviert werden; kräftig, sehr sortentypisch und von bemerkenswerter Ausgewogenheit.

Helles grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert; schmeckt nach grünen Zitronen, rosa Grapefruit und Rhabarber. Kräftig und fruchtig, lebhaft aber ohne Aggressivität. Ein trockener, fruchtiger und bemerkenswert ausgewogener Wein, leicht salzig im Geschmack, mit langanhaltendem Aroma am Gaumen.

Passt ausgezeichnet zu Käsespeisen sowie zum Apero und Rahmsaucen.



## Rot

### Solis – Leukersonne, Susten

50cl

35.00

*Assemblage - Syrah, Merlot und Gamay*

Glänzendes Rubinrot mit leichten Violette Reflexen. Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen.

Passt zu jedem gediegenen Mahl, ebenso hervorragend zu Fleisch, Pasta oder Pizza und Flammkuchen.



### **Gamay – Charles Favre, Sion**

**75cl 39.00**

Das explosive Bukett von roten Früchten, Waldbeeren und schwarzen Kirschen verbindet sich wunderbar mit dem würzigen weissen Pfeffer und Muskatnuss.

Geschmeidiger Auftakt mit einem angenehmen Volumen am Gaumen und wenig Säure. Aromen von Waldfrüchten, Brombeere, Schwarzkirsche und schwarzer Johannisbeere. Die Tannine sind wenig ausgeprägt, jedoch rund und zart und sorgen für einen geschmeidigen und langanhaltenden Abgang.

Passend zur Begleitung von Fleisch, Geflügel und Käse.



### **Cornalin Hurlevent – Charles Favre, Sion**

**75cl 54.00**

Die Degustation beginnt mit einem geschmeidigen Auftakt und Aromen von frischen Früchten mit knackigen Tanninen. Darauf folgt eine feine Säure. Frische und Länge am Gaumen mit einer leichten positiven Herbe im Abgang.

Aromen von roten Früchten, insbesondere Sauerkirschen und Kirschwasser, verbinden sich in perfekter Harmonie. Cornalin ist zweifellos einer der köstlichsten Walliser Rotweine und passt hervorragend zu Fleisch, Geflügel, Walliserteller und Walliserkäse.



### **Humagne Rouge – Gregor Kuonen, Salgesch**

**70cl 56.00**

Der Ursprung des HUMAGNE ROUGE wird im Aostatal vermutet, jedoch ist er heute hauptsächlich im Wallis anzutreffen. Dieser Wein bezaubert durch seine wilde, robuste und gleichzeitig doch noble und elegante Art. Nach einem lebhaften und doch geschmeidigen Ansatz folgt ein fruchtiger und gehaltvoller Abgang mit viel Temperament.

Passend zu Fleischgerichten aller Art.



**Sélection Gregor Kuonen Rouge AOC VS, Salgesch**      **75cl**      **58.00**

*Assemblage*

2004 feierte Gründervater Gregor Kuonen seinen 85. Geburtstag. Zu seinen Ehren und für sein unermüdliches Engagement für das Familienunternehmen ist die Sélection GREGOR KUONEN kreiert worden. Eine Assemblage, die von Gregor Kuonen mitentwickelt worden ist; deren Weinzusammensetzung letztlich aber sein Geheimnis bleiben wird. Entstanden ist eine verführerische Assemblage von komplexer Struktur und erstaunlich intensiver Aromatik, die die Persönlichkeit von Gregor perfekt widerspiegelt.

Empfehlung zu: Kalte Platte, Fondue Chinoise / Bourguignonne , Fleischgerichte



**Château Lichten Rouge – Rouvinez, Sierre**      **37.5cl**      **31.00**  
75cl      59.00

*Assemblage - Cornalin, Humagne Rouge, Syrah*

Sehr kräftiges, lebhaftes Rot. In der Nase überwältigende Noten von wilden Früchten, Wald- und Gartenbeeren. Lebhafter Auftakt mit sehr ausgeprägten und perfekt eingebundenen Tanninen. Eine saure Spitze verleiht schöne Frische. Ein harmonischer und kräftiger Wein, ausgewogen und mit schöner Länge.

Passt wunderbar zu Grilladen mit Rind- oder Lammfleisch oder auch zu Wildgerichten, also allgemein zu Fleischsorten mit kräftigem Aroma und ausgeprägter Textur.



**Le Tourmentin – Rouvinez, Sierre**      **37.5cl**      **33.00**  
75cl      64.00

*Assemblage - Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Pinot Noir*

Vier Rebsorten vereinigen sich in diesem grossen, komplexen Rotwein, der während einem Jahr im Eichenfass (Barrique) reift. Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen. Im Gaumen reich und mit diskreter Holznote, Geschmacksnoten von Gewürznelken und schwarzen Johannisbeeren. Ein konzentrierter und kräftiger Wein von seltenem aromatischem Reichtum. Passt wunderbar zu geschmackvollen Fleischsorten, besonders zu Grilladen. Ideale Begleitung zu Hart- oder Halbhartkäse sowie Rindfleisch.

