

**WALLIS****Kellerei - La Chapelle****Grand Cuvée Blanche**

Sfr. 37.50

Johannisberg &amp; Heida vereinen sich in wunderbarer Weise zusammen. Frische und Lebendigkeit

**Kellerei - Varonier - Varen VS****Chardonnay**

Sfr. 42.50

Chardonnay sollte bei uns auf jeder Weinkarte vertreten sein, er gilt immer noch als Apérowein kann aber auch zu Fisch, Krustentieren und Käse sehr gut getrunken werden, hier mit dem Chardonnay von Andy ein toller, mineralischer & trinkffreudiger Weisswein aus der Region um Varen.

**Kellerei - Leukersonne****Les TroisVins**

Sfr. 36.50

Fendant von Unter, Ober & Mittelwallis \*exclusiv für uns entwickelt.  
Dazu empfehlen wir **LES TROIS FONDUES**.

**Solis Blanc** ( Chardonnay, Riesling, Fine Cuvee )**5dl.**

Sfr. 32.50

Wie der Name der aus dem Latein kommt schon sagt „die Sonne“, ein fruchtiger und süffiger Weisser Assemblage / Tolles Aroma. Der Wein passt zu Pasta, Fisch & Risottogerichten

**Kellerei St' Jodern - Visperterminen****Heida** ( höchster Weinberg Europas )**5dl.** Sfr. 32.50**7dl.** Sfr. 45.00

Von unseren Nachbarn vom höchsten Weinberg Europas in Visperterminen ein Klasse Heida wie er sein muss fruchtig, alkohol -und aromareich.  
In Verbindung zu Fondue & Walliserspezialitäten excellent.

**Kellerei - Gilliard****Johannisberg**

Sfr. 39.50

Ein echt gelungener spritziger „Johan“ der durch seine klassischen Werte zu überzeugen mag.

**WALLIS****Kellerei**

-

**Leukersonne****Pinot Noir****50cl** Sfr. 33.50**75cl** Sfr. 42.50

Der bekannte Pinot von Damian & Jörg Seewer von Leukersonne ist ein leichter und vorzüglicher Begleiter zu Fleisch und Käsegerichten.

**Solis Rouge**

Assemblage Syrah, Merlot &amp; Gamay

Der Solis Rouge ist ein hervorragender Assemblage der besseren Kategorie.  
Sein vollmundiges & warm stimmendes Flair ist eine Wucht  
und wird zu vielen Hauptgängen empfohlen!

**SDL** Sfr. 36.00**Positivo**

Assemblage Merlot &amp; Gamaret

Assemblage aus edlem, getrocknetem Traubengut Körperreich und gehaltvoll  
mit einem fruchtig, würzigen Bouquet...einfach ein gelungener Wein zu Grilladen.  
**special Edition by Leukersonne**

Sfr. 48.00

**Walmarona**

Merlot, Cabernet Franc und Cornalin  
Assemblage aus edlem, getrocknetem Traubengut  
Körperreich und langanhaltend, mit einem unvergesslichen Bouquet.

Sfr. 98.00

**Kellerei**

-

**Gilliard****Cornalin – Les Tonneliers AOC**

Der Cornalin ist eine eigene Rebsorte die nur bei uns im Wallis wächst. Dazu ist der  
schwere und dunkle Wein noch der älteste Rebstock. Ideal zu Grilladen

Sfr. 66.00

**WALLIS****Kellerei**

-

**Fin Bec**

-

**Yvo Mathier****Merlot**

Sfr. 58.00

Dieser Wein hat ein intensives Purpurrot als Farbe. In der Nase ein intensives Bouquet, fruchtig, mit Aromen von roten Beeren. Am Gaumen ein fruchtiger Auftakt mit würzigen Aromen. Anhaltender Abgang mit leicht trockenen Tanninen. Ausbau im Barrique. Harmoniert mit deftigen Fleischgerichten, Pasta, Wildgerichten.

**Cabernet Sauvignon**

Sfr. 61.00

Einfach zu kultivierende, späte Rebsorte der 2. Reifepériode, eine Kreuzung zwischen Cabernet Franc und Sauvignon Blanc. Die Blätter sind tief gebuchtet, die Traube ist geflügelt und wenig kompakt, die blauschwarzen Beeren sind klein und hartschalig. Der Geschmack der Traube ist charakteristisch und adstringierend, mit einer gewissen Säure. Passt ideal zu Grilladen.

**Kellerei**

-

**Fernand Cina****Tempranillo**

Sfr. 67.00

In der Nase duftet er nach Pflaumen, Trockenfrüchte, Leder und Tabak. Ein Alkoholreicher Wein mit einer intensiver Rubinroter Farbe, gut strukturiert und schön ausgewogen. Walliser Rioja!

**Kellerei**

-

**Jean - René Germanier**

-

**Vétroz****Baroq**

Dieser Assemblage mit Cabernet, Merlot & Cornalin ist ein ganz großer Walliser den man einfach gerne haben muss. Er wird 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut, dies verleiht ihm auch diese spezielle Note. Dazu passt rotes Fleisch sehr gut.

Sfr. 69.00

**Cayas**

Ein grosser SYRAH, wird 24 Monate in Eichenfässern ausgebaut, Intensive & komplexe Nase, Aromen von Kleinfrüchten, leichter Vanille und Gewürznoten machen ihn in Gaumen frisch & lebhaft..passt zu rotem Fleisch, Käse oder Ente

Sfr. 79.00

**WALLIS****Kellerei**

-

**Varonier**

-

**Varen****Nostalgie**

( Assemblage ) Pinot Noir + Diolinoir

Dunkles Rubinrot. Der Duft von gedörrten Früchten und Pfeffer verleiht dem Nostalgie einen Hauch von Herbstnoten. Im Gaumen dominieren Aromen von schwarzen Beeren und man vernimmt einen Hauch von Datteln und Caramel. Passt zu hellem Fleisch und Pasta Gerichten.

Sfr. 55.00

**Kellerei**

-

**Cave du Rhodan**

-

**Salgesch****Diolinoir**

Der **Diolinoir** ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen "Rouge de Diolly" und "Pinot Noir".  
Farbkraftig und intensiv, gut zu Poulet, Grilladen und Käse.

Sfr. 52.00

**Walsertrock**

Blauburgunder zweier Provenienzen (Salgesch und Bündner Herrschaft) und Cornalin

Sfr. 35.00

**MerSy**

Sfr. 48.00

Wunderbare Aromatik, intensive Farbe und schöne Tannine. Dieser Wein reifte in kleinen 225lt Eichenfässern. Die Assemblage von Syrah und Merlot - ein kräftiger Rotwein.

**Mustique**

Ein Wein zum Verlieben aus einer Assemblage von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Ausgebaut im 225 l Barriquefass.

Sfr. 67.00

**Kellerei**

-

**La Chapelle****Grande Cuvée Rouge**

Assemblage aus Merlot & Cabernet Sauvignon mit einer schönen rubinroten Farbe. In der Nase nehmen wir fruchtige Aromen von schwarzen Beeren wahr, perfekte Tannine machen ihn rundum zu einem reichhaltigen Rotwein der sehr gut zu allen Fleischarten passt.

Sfr. 42.50

**WALLIS****Kellerei**

-

**Diego Mathier****Cuvée Madame Rosemarie****Humagne Rouge, Pinot noir, Cabarnet, Syrah**

Sfr. 54.50

Der bekannte Assemblage von der Mathier Family ist bei uns im Wallis schon seit Jahren ein großer Name er ist diskret.. Ideal zu Lamm, Rind & Wildem

**Pinot Noir**

-

**Luzifer**

Sfr. 41.50

Die teuflische Verführung nannten ihn die ersten Handelsleute die durchs Wallis zogen. Grund dafür ist die leckere Note die dieser Wein mit sich bringt. Passt zu Kalb & Schwein

**Humagne Rouge**

Sfr. 57.00

Ein echter Walliser Wein schon bekannt zur Römerzeit die ihn hier anbauten, er ist robust, kräftig und ist wild. Passt ideal zu Wild, Rind und Pilzen.

**Syrah Diego Mathier**

Sfr. 59.00

Ein echt gelunger Syrah wie er sein sollte, er trägt den Namen vom Kellerei Besitzer Diego in Salgesch Ist gut mit Fleisch aber auch mit Käse oder Pasta.

**Kellerei**

-

**Rouvinez****Château Lichten Humagne Rouge, Cornalin, Syrah**

Sehr kräftig, lebhaftes Rot, ein Hauch von wilden Beeren, in Verbindung mit rotem Fleisch und Grilladen.

Sfr. 58.00

**Kellerei**

-

**Jean – René Germanier**

-

**Vétroz****Balavaud Grand Cru - Pinot Noir**

Charmanter und rassiger Pinot mit Aromen von Beeren & frischem Traubentrester, gut mit hellem Fleisch & Käsespeisen

Sfr. 39.00

## Rotweine

## Italien

### VENETO

<b>Ripasso Montere</b>	(DELLA VALPOLICELLA)	<i>Tinazzi</i>	Sfr. 65.00
<b>Amarone Superiore</b>		<i>Tinazzi</i>	Sfr. 89.00


### TOSCANA

<b>Villa Antinori</b>		<i>Marchese Antinori</i>	Sfr. 45.00
<b>Le Difese</b>		<i>San Guido</i>	Sfr. 42.00
<b>Promis</b>		<i>AngeloGaja</i>	Sfr. 67.00
<b>Il Pino di Biserno</b>		<i>Tenuta di Biserno</i>	Sfr. 86.00
<b>Magari</b>		<i>AngeloGaja</i>	Sfr. 89.00
<b>Marchese Antinori</b>	Chianti Riserva	<i>Antinori</i>	Sfr. 63.00

### SICILIA

<b>NOA</b>		<i>Cusumano</i>	Sfr. 59.00
<b>Burdese</b>		<i>Planeta</i>	Sfr. 53.00

### PIEMONTE

<b>Barolo</b>		<i>Botasiola</i>	Sfr. 54.00
<b>Sito Moresco</b>		<i>Angelo Gaja</i>	Sfr. 82.00
<b>Barbaresco</b>	docg	<i>Prunotto</i>	Sfr. 49.00
<b>Primitivo Salento</b>	“Senza Parole”		Sfr. 36.00

### SARDINIA

<b>Terre Brune</b>	doc	<i>Santandi</i>	Sfr. 82.50
--------------------	-----	-----------------	------------

## Raritäten

<b>Tignanello</b>	Italien	Toscana	Antinori 2014	Sfr. 135.00
<b>Primitivo „ES“</b> limitiert	Italien	Fino		Sfr. 89.00
<b>Quattromani</b> DOC	Schweiz - Tessin	4 versch.Winzer aus dem Tessin	Merlot 2010	Sfr. 115.00
<b>Sassicaia</b> limitiert	Italien	Toscana - Bolgheri	San Guido 2014	Sfr. 240.00
<b>Monferrato Rosso</b>	Italien	Piemont	Villa Carena	Sfr. 52.00

## Wine

## Special's

### Magnum Flaschen 1.5 l.

<b>Marchese Antinori</b> CHIANTI CLASSICO	Sfr. 126.00
<b>il Bruciato</b> BOLGHERI	Sfr. 115.00
<b>Le Difese</b>	Sfr. 84.00
<b>Amalaya</b> VALLE CALCHAQUI ARGENTINA	Sfr. 72.00
<b>Baroq</b>	Sfr. 138.00
<b>Cayas</b>	Sfr. 158.00
<b>Magari</b>	Sfr. 176.00
<b>Sito Moresco</b>	Sfr. 164.00
<b>Veran</b>	Sfr. 136.00

## Offenausschank

## Weiss



Kellerei Chr. Favre

Collection „F“

Desirée

Fendant

/

Johannisberg

/

Dôle blanche

1 dl. Sfr. 4.20

5 dl. Sfr. 21.00

Kellerei Jacques Germanier

Chardonnay

1 dl. Sfr. 5.50

5 dl. Sfr. 27.50

## Offenausschank

## Rot



Kellerei Chr. Favre

Collection „F“

Desirée

Dôle / Goron

1 dl. Sfr. 4.20

5 dl. Sfr. 21.00

Pinot Noir

1 dl. Sfr. 5.20

5 dl. Sfr. 26.00

Diego Mathier - Assemblage Hospices / Hauswein



( Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir & Gamaret )

1 dl. Sfr. 6.30

/

5 dl. Sfr. 31.50

Ripasso Valpolicella 1 dl. Sfr. 6.80 - 5 dl. Sfr. 34.00 - 7 dl. Sfr. 47.60



# WEINKARTE



**Family Hotel &  
Spa Desirée** \*\*\*\*S

Matterhorn Valley Hotels  
Grächen Wallis-Schweiz



## Der Weinstock

Schon vor Tausend von Jahren im alten Testament,  
der Weinstock als solcher wurde erwähnt. Als Krone der Früchte auf dem Erdenball  
und König der Genüsse im festlichen Saal.

Im Alter bei manchen zitternden Greis, Kräfte spendend kalt oder heiß.  
Er wird auch leider gar oft zum Fluch,  
wenn er zu reichlich genossen, ein geistiger Bruch.  
Mit Maß und Ziel getrunken er wirkt als Medizin,  
lässt Kummer vergessen mit freudigen Sinn.  
Darum genieße mit Vorsicht den edlen Saft,  
er ist sehr bekömmlich und gibt dir auch Kraft...!

Herzlich Willkommen! Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Weinwahl.  
Ihre Familie Ruppen & Team

# World & Restbestand

## Rotwein

## Südafrika

Spier 21 Pinotage

Sfr. 62.50

## Rotwein

## Argentina

Amalaya

Sfr. 36.00

## Rotwein

## USA

Zinfandel

California

Napa Valley

Sfr. 49.00

## Rotwein

## Spanien

Veràn

Mallorca

Bodega Biniagual

Sfr. 68.00

## Rotwein

## Italien

Barbera Solitär Pescaja

Sfr. 39.00