

# Weingenuß im Hotel Fafleralp

## Das Wallis und seine Weine

Mit einem Drittel der Gesamtfläche, die mit Reben bepflanzt ist, und einer jährlichen Produktion von 50 Millionen Liter ist das Wallis der bedeutendste Schweizer Weinbaukanton. Aber gemessen an anderen weltberühmten Weinbaugegenden, wie etwa dem Bordelais mit seinen 100'000 Hektaren oder auch dem Beaujolais mit seinen 17'000 Hektaren nehmen sich die 5'200 Hektaren Rebfläche des Wallis eher bescheiden aus,

In den verschiedenen, beidseits der Rhone liegenden Weinbaugemeinden legt man je nach Bodenbeschaffenheit, Höhenlage und Lage der Rebberge vor allem Wert auf die Abstimmung zwischen Boden und Rebsorte. Dieser Übereinstimmung kommt eine wichtige Bedeutung zu, wenn man bedenkt, dass im Wallis über fünfzig Rebsorten gedeihen. Wenn auch diese Anzahl Aufschluss über das grosse Potential der Walliser Terroirs gibt, so muss sie doch etwas relativiert werden. Denn tatsächlich nehmen vor allem drei Rebsorten 85 Prozent der Rebfläche ein (Pinot Noir, Chasselas, Gamay). Allerdings besteht eine Tendenz zu einem immer grösseren Anteil an autochthonen Rebsorten wie Humagne Rouge, Petite Arvine, Amigne und erfolgreich im Wallis eingeführten Sorten wie Marsanne Blanche oder Syrah.

Da die Ursprungsbezeichnung Valais für den ganzen Kanton Gültigkeit hat, kommt die Mehrheit der Weine mit der Angabe der Sorte, dem Vermerk "Valais AOC" und der Angabe des Produzenten in den Handel. Aber je nach der Bedeutung, die das Terroir einer Weinbaugemeinde für eine bestimmte Rebsorte besitzt, werden auf der Etikette gewisser Weine auch diese sowie der Name des Produktionsortes aufgeführt. So zum Beispiel beim Pinot Noir in Sierre (Siders) und Salquenen (Salgesch), beim Fendant in Sion (Sitten) und Saint-Léonard, beim Chardonnay in Conthey, bei der Amigne in Vétroz, beim Johannisberg in Chamoson und beim Humagne Rouge in Leytron, oder auch beim Gamay in Fully.

Das Rebland ist im Wallis sehr zerstückelt. In der Tat teilen sich mehr als 21'000 Besitzer den Rebberg. Diese Zahlen könnten täuschen, wenn man nicht wüsste, dass nur 250 Domänen über mehr als zwei Hektaren verfügen. In Wirklichkeit zeugt diese Situation von der starken Verbundenheit der Walliser Familien mit ihren Reben, die oft seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

*Aus der Vielzahl der Produzenten und Traubensorten haben wir für Sie eine sorgfältige Auswahl von Weinen getroffen, welche optimal auf die Küche von Christian Henzen abgestimmt ist.*

**HOTEL**  
**FAFLERALP**  
**LÖTSCHENTAL • SCHWEIZ**

## UNSERE WEISSWEINE AUS DEM WALLIS

### **Fendant**

*Er ist der Favorit der Weine, der Fendant: ein frischer, ehrlicher, fruchtiger Weisswein.*

*Ein Wein, der zu jedem Essen passt und der immer und überall ein Wohlbehagen aufkommen lässt. Der Fendant gehört zu der Familie der Chasselas-Trauben. Er ist seit dem 18. Jahrhundert im Wallis.*

*Der Name Fendant ist eine ausschliesslich dem Wallis vorbehaltene Bezeichnung.*

**Der Fendant eignet sich als Aperitif-Wein, zu Raclette, Walliserteller, Vorspeisen oder Meeresfrüchten.**

Fendant "Les Ballettes", AOC, 7.5 dl 37.40  
Candide Bridy, Savièse

Fendant Les Bernunes, AOC, 7.5 dl 40.30  
der am meisten gekrönte Chasselas  
Nicolas Zufferey, Sierre

Fendant "Leetschär", 7 dl 35.10  
AOC, aus dem eigenen Rebberg  
in Salgesch

### **Les Ballettes**

Ursprünglich ein Chasselas-Weinstock, werden die Trauben nach einer gewissen Reife im Weinkeller von unserem Hauptlieferanten Candide Bridy nach erprobten Methoden eingekeltert.

So behält er seine Harmonie und sein Gleichgewicht und seinen fruchtigen und besonderen Bodengeschmack. Dieser Fendant de Sion AOC ist ein rassischer, fruchtiger und prickelnder Wein. Er eignet sich vorzüglich zum Aperitif.

### **Chardonnay Fin Bec**

Die Rebsorte ist ursprünglich im Burgund beheimatet, wo sie sich nach wie vor wohl fühlt und elegante, edle Weissweine ermöglicht. Chardonnay ist heute jedoch ein Globetrotter und wird weltweit angebaut. Häufig wird der Chardonnay wegen der phänologischen Ähnlichkeit zu der Burgunderfamilie (Pinot blanc, Pinot gris und Pinot noir) gezählt, was genetisch jedoch nicht bestätigt werden konnte.

**Kulinarische Übereinstimmung:** Aperitif, Currygerichte, Poulet, Weichkäse, Süss-Sauergerichte

Chardonnay, AOC, 7.5 dl 47.80

## **Johannisberg**

*Der Wein der Sonn- und Festtage. Ein Wein für besondere Anlässe. Der Johannisberg ist ein freundlicher Wein, der Feinschmecker der Feinschmecker. Die Walliser nennen ihn den "Sonntagswein". Er ist entstanden aus den Rebstöcken des deutschen Sylvaners. Sprich: Pflanze vom Rhein. Er ist im Wallis seit einem Jahrhundert bekannt.*

**Der Johannisberg passt zu Spargeln, Krustentieren und zu Käse, ist aber auch zum Aperitif der richtige Tropfen.**

Johannisberg de Chamoson,  
AOC, 7.5 dl 37.90  
Candide Bridy

Johannisberg Fin Bec  
AOC, 7.5 dl 40.60  
Yvo Mathier

## **Pinot blanc**

*Der weisse Pinot ist eine Rebsorte aus dem Burgund. Er ist ein markiger, fruchtiger, harmonischer Wein - der Beste von seiner Gruppe. Man lagert ihn nicht lange. Er wird kühl getrunken und gerne zu Fisch serviert. Er wird aus der Weintraube Pinot Noir gewonnen. Er ist der adligere und feinere der roten Rebsorte. Durch eine schonende Behandlung erhält er ein vollendetes Aroma mit einem ausgeglichenen Säuregehalt.*

**Den Pinot blanc empfehlen wir zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch**

## **Sauvignon Blanc du Valais AOC**

*Rebsorte: Sauvignon Blanc*

*Charakter: Die Nase verbindet Duft von Buchsbaum und Cassis. Sehr leichtes Muskataroma. Das Holz verleiht ihm einen Hauch von Vanillegeschmack.*

**Empfehlung: Als Aperitif oder zu Fisch und Meeresfrüchten.**

Sauvignon Blanc, 7.5 dl 49.80  
Gérald Clavien, Miège

Pinot blanc, AOC, 7.5 dl 40.40  
Candide Bridy, Savièse

Pinot gris, AOC, 7.5 dl 41.40  
Candide Bridy, Savièse

### **Amigne**

Man sagt ein Geschmack von Primeln, eine frische Brise, und eine klare Herbst-Mondnacht kämen zusammen. Das ist der Höhepunkt nach einem gastronomischen Essen - oder man geniesst den Amigne in einer gemütlichen Atmosphäre, der einem zu Ausgeglichenheit und Harmonie verführt. Die Römer haben diese Rebsorte ins Wallis gebracht, wo er heimisch geworden ist.

**Amigne passt vorzüglich zu gebratenem Fisch oder auch Geflügel.**

Amigne, AOC, 7.5 dl 43.20  
Candide Bridy, Savièse

### **Ermitage**

Der Ermitage stammt von der weissen Marsanne, eine noble Traube die im 14. Jahrhundert ins Wallis gebracht wurde. Nach einer langen Reife auf trockenem und leichtem Boden erlangt er eine einzigartige Qualität. Nach einer Fermentierung im Eichenfass lagert er noch 12 weitere Monate und bekommt eine Harmonie und Reichheit seines Zeichens.

**Ermitage passt ausgezeichnet zu Geflügel und gut gereiftem Käse.**

Ermitage, AOC, 7.5 dl 43.40  
Candide Bridy, Savièse

Und als exklusive Rarität ein Marsanne im Eichenfass ausgebaut:

**Marsanne élevé en barrique** 52.90  
7.5 dl Candide Bridy, Savièse

### **Païen oder Heida**

Die im Wallis unter den Namen Païen oder Heida bekannte Rebsorte wird im französischen Jura Savagnin oder im Elsass und in der Pfalz Traminer genannt. Die früher fast ausschliesslich in den Rebbergen des Oberwallis (Visperterminen) angepflanzte Rebsorte ist heute auch im französisch sprechenden Wallis zu finden, wo ihre Qualitäten und Urtümlichkeit vollumfänglich anerkannt werden. Der Païen besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Nüssen und Haselnüssen, im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang, Er sollte nach zwei, drei Jahren getrunken werden.

Heida, 7.5 dl 39.60  
Provins, Sion

Païen, AOC, 7.5 dl 43.40  
Les Fils Maye SA, Riddes

### **Petite Arvine**

Die im Wallis heimische Petite Arvine ist eine rare und kostbare Perle. Sie verlangt nach den allerbesten Parzellen, die aber doch nicht allzu trocken sein dürfen. Ihr feines, schmelzendes und delikates Beerenfleisch verleiht dem Wein eine unnachahmliche Typizität von höchster Vornehmheit. Rassig und männlich, versetzt sie mit ihren Aromen von Blumen und Früchten in Feststimmung. Kräftig im Gaumen, ist sie doch sehr delikate und komplex und hinterlässt im Abgang einen leicht salzigen, für diese Rebsorte sehr typischen Geschmack. Überreif gelesen, ergibt sie einen konzentrierten, aroma-reichen Wein, ohne die Finesse und die unvergleichliche Harmonie preis-zugeben. Dieser Wein kann in seiner Jugend getrunken werden, besitzt aber ein gutes Alterungspotenzial.

**Petite Arvine ist ein Hochgenuss als Aperitif, schmeckt hervorragend zu unseren Epfel- und Cheeschiächlinu und generell zu allen süss-sauren Speisen, vorzüglich zum Dessert.**

Petite Arvine, AOC, 7.5 dl Candide Bridy, Savièse	45.80
Petite Arvine, AOC, 7.5dl Charles Emery, Flanthey	46.80
Petite Arvine, AOC, <b>5dl</b> Charles Emery, Flanthey	36.70

### **Muscat**

Dieser kleinbeerige Muscat, auch "du Pays" genannt, kommt ebenfalls im Süden Frankreichs und im Piemont vor. Er ergibt einen Wein mit kräftigen Aromen und dem typischen Muskat-Bukett. Mit seiner Frische, seiner Reintönigkeit, seiner Lebhaftigkeit und derselben Aromatik im Munde sollte er innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.

**Muscat empfiehlt der Chef Ihnen zum Aperitif oder zu einem feinen Früchtekuchen von Christian.**

Muscat du Valais, AOC, 7.5 dl Charles Bonvin Fils SA	39.50
---	-------

## **Pinot Gris**

*Grauburgunder Traube, aus den Terrassen auf den Höhen von Sion/Savièse frisch und lebhaft, grosszügig an Fülle und Wohlgeschmack, stämmig, rund, komplexe Aromen aus Unterholz, teils rauchig, teils blumig, bezaubert durch sein e hartnäckige Sanftmut*

**Pinot Gris, AOC**                      **7.5 dl**  
Candide Bridy, Savièse              41.40

## **Dessertweine**

**Point d'Orgue**              **3.5 dl**              53.30  
Petite Arvine, Charly Emery, Flanthey

als exklusive Raritäten, Spätlese, leichter Süsswein

## **Nymphéa**

*In der Nase: Eingemachte Früchte, Blütenhonig*

*Im Auge: Goldgelb*

*Im Gaumen: Subtile und komplexe Aromen von Edelsüss-Weinen, reich, angenehme Säure, schöne Struktur*

*Herkunft: . Die Ernte erfolgt um Mitte November, wenn die Trauben am Stamm halb verwelkt sind. Der Most erreicht dann etwa 130° Oechsle. Er wird nur dann vinifiziert, wenn der Jahrgang es qualitativ erlaubt.*

*Produktionsgebiet: Sion- Savièse*

*Urteil des Oenologen:  
Ein Wein der Leidenschaft! Ein Ausnahmewein, der Ananas, frische Melonen, Würz- und Honigkuchen wundervoll begleitet...  
Und ja, welch ein Genuss, ihn einfach zum Vergnügen als Aperitif kosten!*

**Als Dessertwein par excellence**

**NYMPHEA, AOC**              **5 dl**              52.80  
Candide Bridy, Savièse

**Muscat, AOC**              **5 dl**              50.50  
Domaine des Muses, Sierre

## UNSERE EXKLUSIVEN ROTWEINE AUS DEM WALLIS

### **Dôle**

*Der Dôle ist unbestritten der bekannteste Walliser Rotwein. Es gibt keine Rebsorte, die sich Dôle nennt. Er entsteht nämlich aus den Trauben des Pinot Noir und des Gamay. In dieser Verbindung überwiegt der Pinot Noir immer. Er kann auch alleine als Dôle auf den Markt kommen, was für den Gamay allein nicht erlaubt ist.*

*Der Dôle wird nur im Wallis hergestellt. Dieser Wein ist harmonisch und ausgeglichen. Er hat einen guten, gewissenhaften Ruf. Der Fendant ist der Alpha des Weissweins. Als Pendant ist der Dôle das Omega. Diese zwei Weine eignen sich zu einfachen Essen. Eignet sich der Fendant ausgezeichnet zu Vorspeisen, so ist der Dôle der ideale Partner zu Fleisch oder Käse. Der Dôle ist ein kräftiger, harmonischer Wein. Von der Pinot Noir Traube hat er seine Rasse und sein blumiges Aroma, aus der Gamay Traube seine Robustheit und Fruchtigkeit.*

Dôle, Clos du Château, 7.5 dl  
Charles Bonvin, Sion 38.90

Dôle des Monts, AOC, 7.5 dl  
Robert Gilliard, Sion 44.40

**Den Dôle können Sie jederzeit geniessen. Er passt vor allem zu leichten Fleischgerichten und zu Käse.**

### **Pinot noir**

*Dieser Rebstock kam 1848 aus dem Burgund ins Wallis. Er ist reicher und kräftiger als der Dôle. Er differenziert sich durch eine rubinähnliche Farbe und ein stärkeres Bouquet. Je nach Jahrgang kann er leicht und fein oder stark und herzhaft sein, aber immer mit einem Bouquet, das nie den typischen Geschmack kaschiert.*

**Der Pinot Noir begleitet Käse und rotes Fleisch perfekt.**

Tschäggättubluäd, AOC, 7.5 dl 38.30  
aus dem eigenen Rebberg in Salgesch

Pinot Noir, AOC, 7.5 dl 44.10  
Charles Emery, Flanthey

Humagne Rouge, AOC, 7.5 dl Jean-René Germanier, Vétroz	70.00
Humagne Rouge, AOC, 7.5 dl Fin Bec, Yvo Mathier, Sion	59.70

### **Humagne rouge**

*Diese Weinsorte, absolut einheimisch, produziert einen rustikalen Wein, der sein Gleichgewicht erst nach einigen Jahren erhält.*

*Der Humagne Rouge ist mit seiner dunkelroten, leicht violetten Farbe ein starker typischer Wein, aber niemals schwer. Er hat einen diskreten Cassisgeschmack, einen rustikalen und wilden Charakter, der sich mit den Jahren verfeinert, mildert und veredelt.*

***Humagne rouge ist speziell in der Wildsaison sehr begehrt, passt auch sehr gut zum Stroganoff.***

### **Bozublüäd Pampre Noir**

*Der Pampre Noir ist ein Rebstock des Pinot Noir mit Burgunderabstammung. Er wird mit einer gewissen Maturität geerntet, nach alten Methoden gekeltert und ungefähr 10 Monate im Eichenfass gelagert. Am Ende dieser Periode wird er in Flaschen abgefüllt und wieder 12 Monate gelagert.*

*Es ist ein sehr reicher und starker Wein.*

*Am besten wird er 30 bis 60 Minuten vor Gebrauch entkorkt und chambriert serviert.*

***Z' Bozublüäd begleitet alle roten Fleischsorten.***

Bozublüäd, AOC, 7.5 dl Candide Bridy, Savièse	50.90
--	-------

Cornalin "Goigglär", AOC, 7.5 dl 61.00  
**aus dem eigenen Rebberg in Salgesch**

Cornalin, Cuvée du Maître de Chais,  
AOC, Provins 7.5 dl 61.00

Cornalin, AOC, Cave des Bouquetins,  
Wuilloud SA, 7.5 dl 58.20

### **Cornalin**

*Der Cornalin kann sich rühmen, eine der ältesten in diesem Kanton angepflanzten Rebsorten zu sein, Sie kennt keine nahe oder entfernte Verwandtschaft mit anderen Sorten und stammt demnach hundertprozentig aus dem Wallis. Sie vermag die Kenner zu begeistern, bleibt aber dennoch unverkannnt, weil sie sehr rar ist. Der Cornalin, der mit seiner Frucht geizt und sehr spät reift, weshalb er an besten, gutbesonnten Lagen angepflanzt werden muss, hat Generationen von Winzern entmutigt. Er verdankt die Wiederkehr ins Rampenlicht seinem aristokratischen Wesen. Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert er ein delikat-komplexes Bouquet und einen perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm ist, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt.*

**Der Cornalin ist ein perfekter Begleiter zu unseren Walliserspezialitäten und schmeckt wunderbar zum Lammfleisch.**

Diolinoir, AOC, 7.5 dl 44.90  
Cave des Bouquetins, Wuilloud SA

Diolinoir, AOC, 7.5 dl 43.70  
Candide Bridy, Savièse

### **Diolinoir**

*Dr. Henry Wuilloud führte auf seinen Weinbergen in der Region Diolly eine neue Rebsorte ein: Le Rouge de Diolly.*

*Diese Rouge de Diolly, befruchtet mit Blütenstaub vom Pinot Noir, ergab 1970 einen ganz neuen Rebstock; den Diolinoir. Dieser Wein ist fein und stark, aber auch neutral und reich in der Farbe und im Tannin.*

**Rund und angenehm kann der Diolinoir zu Wild und rotem Fleisch genossen werden.**

## **Laromaine**

*In der Nase: Schwarze und rote Früchte, Lakritze, Unterholz, leichte Trüffel Noten*

*Im Auge: Stark purpurrot-schwarz*

*Im Gaumen: Schwarze Kirschen, sehr reife Pflaumen, Tabak, Zedern, leichte Vanille –Tanine seidig, sinnlich und opulent*

*Herkunft: Die Trauben werden erst zum Zeitpunkt geerntet, wenn sie am Stamm verwelken und bereits 20 bis 40% Wasser verloren haben. Der Most wird im neuen Barrique vinifiziert und bleibt dort noch weitere 14 bis 16 Monate am Ausreifen.*

*Produktionsgebiet: Savièse*

*Traube: Diolinoir*

*Alkoholgehalt: 14,8 % vol.*

*Urteil des Oenologen:*

*Laromaine hat etwas Besonderes an sich. Eine oxydierende bittere Stossstelle gibt ihm eine unverkennbare Komplexität und ein grosses Lagerungspotential. Er ist ein mächtiger und fleischiger Wein, anmachend und sinnlich. Mehr als ein Wein des Genusses, ein Wein der feurigen Begierde. Er sucht sich seine Freunde und Partner ausserhalb des üblichen Rahmens: „Chorät ihn“ mit Schokolade 75% schwarz aus Brasilien oder Costa Rica. Die Puristen verzichten natürlich auf diese Exoten. Es ist ein Wein der Meditation!*

**Empfiehl sich zu:**

**Mariniertem Fleisch, Wild, im besonderen Hirsch, Wildschwein und Hasen**

Laromaine, AOC, 7.5 dl 76.00  
Candide Bridy, Savièse

## Syrah

*Welches Feuer und welche Glut steckt in der Vermählung der Syrah mit dem Wallis! Die Syrah hat sich ihr Renommee in den Weinbergen von Ermitage in den nördlichen Côtes du Rhône geschafft und wird mit Erfolg in den heissen, weitentfernten Gegenden von Australien oder Kalifornien angepflanzt. Im Jahr 1926 im Wallis eingeführt, erlebt sie seitdem einen stetig wachsenden Aufschwung, einhergehend mit ihren stolzen Erfolgen. Sie gedeiht auf den Abhängen der Hügel, wo sie von der Sonne, die sich günstig auf ihre späte Reife auswirkt, verwöhnt wird und gibt das Beste ihrer konzentrierten, kräftigen Frucht, indem sie ausladende Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen verströmt und im Gaumen einen kräftigen und schmackhaften Eindruck sowie sinnliche, lakritzegeprägte Tannine hinterlässt. Welche Struktur, welche Kraft, welche Länge kann sie dann zur Schau stellen; Trümpfe, die der Zeit trotzen.*

**Syrah passt vor allem zu schweren Gerichten und vor allem zu Käse.**

Syrah, AOC, 7.5 dl 54.60  
Caves des Bouquetins, Wuilloud SA

Syrah, AOC, 7.5 dl 57.70  
Cuvée du Maître de Chais, Provins

Syrah, CAYAS, 7.5 dl 80.60  
Jean-René Germanier, Vétroz

## Merlot

*In der Nase: Cassis, reife Zwetschgen, mundig und ausdrucksvoll*

*Im Auge: Intensiv rot*

*Im Gaumen: Strukturiert und komplex, schwarze Beeren, Lakritze, Gewürze, vielversprechende und gut erkennbare Tanine*

*Herkunft: Der Merlot könnte aus der Region von Livorno stammen. Sein Name dürfte von „Merle“ abgeleitet worden sein. Im Patois entspricht Merlot einer kleinen Schwarzdrossel, dies wegen seiner Farbe, und weil dieser Vogel die Traube besonders gern hat.*

*Produktionsgebiet: Sion - Colline de Montorge*

*Traube: Merlot – roter Semillon - Merlau*

*Urteil des Oenologen:  
Ein offener und rassischer Wein. Voll, strukturiert, unglaublich komplex.  
Der Merlot findet in den besten Lagen im Wallis einen Boden, der ihm auf wundersame Weise entgegenkommt*

Merlot, AOC, 7.5 dl 53.60  
Candide Bridy, Savièse

**Zu rotem Fleisch, Wild, altem Bergkäse, Risotto**

## Neue Trauben im Wallis

Der Cabernet Sauvignon ist eine neue Traubensorte im Wallis.

Dank dem Boden und der Fönlage des Rhonetals hat er sich schnell heimisch gefühlt und produziert nun einen vollmundigen, ausgezeichneten Wein.

Cabernet Franc, AOC, 7.5 dl 53.60  
Candide Bridy, Savièse

Cabernet Sauvignon du Valais, AOC, 7.5 dl 49.90  
Charles Bonvin Fils SA

## Assemblages

Auch im Wallis versuchen innovative Weinproduzenten, verschiedene Weintrauben miteinander zu verheiraten. Aus einem reichhaltigen Sortiment haben wir die besten Weine für Sie ausgesucht:

**La Corsée**, AOC, 7.5 dl 42.50  
Candide Bridy, Savièse  
(Pinot noir, Cornalin, Syrah, Cabernet Sauvignon)

**Château Lichten**, AOC, 7.5 dl 48.90  
Rouvinez, Sierre  
(Cornalin, Humagne rouge, Syrah)

**Le Tourmentin** Valais, AOC, 7.5 dl 69.60  
Rouvinez, Sierre  
(Pinot Noir, Cornalin, Syrah, Humagne rouge)

**Meliades**, AOC, 7.5 dl 57.80  
Candide Bridy, Savièse  
(Cornalin, Merlot)

**Baroq**, AOC, 7.5 dl 74.00  
Jean-René Germanier, Vétroz  
(Caberbet Sauvignon, Cornalin)

<b>ROSEWEINE / Vins rosés</b>	<b>50 cl</b>
Rosé de Syrah, Charly Emery, Flanthey	39.40

<b>SPITZENWEINE in Halbliter Flaschen / spécialités</b>	<b>50 cl</b>
Humagne Rouge, Caves du Paradis, Sierre	32.60
Syrah, Caves du Paradis, Sierre	32.60
Cornalin, Caves du Paradis, Sierre	32.60
La Corsée, AOC, Candide Bridy, Savièse	31.20
Pinot Noir, Candide Bridy, Savièse	30.10

### *Apéritifs*

Cynar, Campari, Rossi, Appenzeller	4 cl	6.10
Martini, Vermouth, Pernod	4 cl	6.10
Porto, Sherry	4 cl	6.10
Fernet Branca, Absinth	2 cl	6.70

### *Bier / Bière*

Flasche / bouteille	30 cl	5.00
Grosse Flasche / grande bouteille	50 cl	6.50
Alkoholfrei / sans alcool	30 cl	5.00
Weizenbier	50 cl	7.50
Suure Moscht	50 cl	6.80

### *Spirituosen / Spiritueux*

SCOTCH	4 cl
Ballantines, Black & White,	
John Haig, Johnnie Walker Red Label	9.00
12 YEARS, Chivas Regal, Jack Daniel's	13.50
RYE, Canadien Club	9.00
BOURBON, Four Roses, Jim Beam	12.40
MALT, Glen Deveron	12.40
VODKA Smirnoff	9.00
GIN Gordons	9.00
BACCARDI Rum	9.00
COGNACS	2 cl
Bisquits	11.40
Remy Martin VSOP	11.40
Hine	12.40
ARMAGNAC J. de Malliac	13.50

## *Liqueurs*

<b>Génépi, hausgemacht, nicht süss, (Medizin)</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
Génépi, süss	2 cl	6.20
Amaretto	2 cl	6.90
Cointreau	2 cl	6.90
Grand Marnier	2 cl	6.90
Lie	2 cl	6.00
<b>Abricotine, réserve de la maison</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.20</b>
<b>Williamine, réserve de la maison</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.20</b>
Vieille Prunes	2 cl	8.10
Pommes	2 cl	5.50
Kirsch	2 cl	5.90
Grappa	2 cl	6.20
Marc de Dôle & Marc du Valais	2 cl	5.90
Zwetschgen	2 cl	5.90
Calvados	2 cl	7.20
Baileys	2 cl	7.20
<b>Bozuluiter, Hausspezialität</b>	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>
Barrique Spezialitäten: diverse Sorten Schnäpse	2 cl	9.90

## *Warme Getränke / Boissons chaudes*

Café nature, crème, sans caféine	4.10
Tee natur, citron, Früchtetee	
Ovomaltine, Chocolat	4.80
Café Christian (Hauskaffee mit Schlagsahne)	8.90
Kaffee fertig	6.90



## *Mineralwasser, alkoholfreie Getränke*

### *Eaux minérales et boissons sans alcool*

Mineralwasser / <i>eau minérale</i>	<b>30 cl</b>	4.70
Cola, Apfelsaft / <i>Coca, jus de pommes</i>	<b>30 cl</b>	4.70
Rivella, Orangina	<b>30 cl</b>	4.70
Grapefruit, Citron	<b>30 cl</b>	4.70
Fruchtsäfte / <i>jus de fruits</i>	<b>20 cl</b>	4.70

## *Faflerwasser aus der eigenen Quelle*

*( usem Chalti Brunn im uistri Faflärtal )*

	<b>20 cl</b>	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>100 cl</b>
Mit Kohlensäure:	2.70	3.20	3.70	6.20
Ohne Kohlensäure:	1.60	2.10	2.60	4.10