

Unsere Weissweine

sei es zum Aperero oder zum geniessen

Johannisberg (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 41.00

Fakten: Sylvaner Traube

Geschmack: Kräutertee, Früchte, Mandelaromen

Passt zu: leichten Vorspeisen und Apéro-Gebäck

Ermitage (Fernand Cina)

70cl CHF 46.00

Fakten: Marsanne blanche genannt

Geschmack: Intensive Aromen von Beeren, leichte Tanine und langer Abgang

Sauvignon blanc (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 47.00

Fakten: Natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc

Geschmack: Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere und Litschi

Passt zu: kräftigen Fischspeisen und Gerichten mit hellem Fleisch

Petite Arvine (Kreuzritter Kellerei)

50cl CHF 31.50

75cl CHF 48.00

Fakten: Seit mehr als 400 Jahre Wallis angebaut

Geschmack: Leicht salzig, Trockene Aromen von Grapefruit Limone und Rhabarber

Passt zu: Apéro und kräftigem Käse

Rèze (Fernand Cina)

70cl CHF 48.00

Fakten: Autochthone Weissweinsorte des Kantons Wallis und wichtiger Bestandteil des uralten Gletscherweins

Geschmack: Sehr fruchtige Nase mit Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten

Ein subtil süsser Geschmack und eine leichte Säure



Humagne blanche (Kreuzritter Kellerei)

70cl CHF 49.00

Fakten: Galt über Jahrhunderte als eisenhaltig, wurde den Wöchnerinnen als Medizin verordnet

Geschmack: Florale Aromen, gerösteten Mandeln, sanfte Säure

Cuvée blanche 56 (Fernand Cina)

75cl CHF 54.00

Fakten: Zum 50. Jubiläum der Kellerei wurde dieser Cuvée kreiert

Geschmack: Ein fruchtiger Tropfen aus fünf Rebsorten, Assemblage bleibt ein Geheimnis der Gebrüder Cina

Passt zu: am besten zu Walliser-Spezialitäten

Le Refuge Blanc (Kreuzritter Kellerei)

75cl CHF 54.00

Fakten: Sylvaner, Petite Arvine und Pinot Blanc
Domaine „Le Refuge“

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Fischgerichte, Spargeln oder Käse



Süss- und Schaumwein

Charme d'un soir «Malvoisie flétrie» (Kreuzritter Kellerei)

Fakten: Pinot Gris Traube, Spätlese

37.5cl CHF 41.00

Geschmack: Milde Süsse aus Quitten und Nougat. Erfrischende, ausgewogene Säure

Passt zu: Süßspeisen und exotische Früchte oder Blauschimmelkäse

Cinsecco Salgescher Schaumwein (Kreuzritter Kellerei)

Fakten: Gekeltert aus der Pinot Noir Traube

70cl CHF 36.00

Geschmack: Fruchtig und frisch im Abgang

Passt zu: Idealer Apéro Begleiter

Unsere Rotweine

zu einem guten Essen oder einem Gespräch geniessen

Gamay (Fernand Cina) 70cl CHF 38.00

Fakten: Sohn des Pinot Noir

Geschmack: Verführerischen Aromen von roten Früchten und milden Gewürzen

Passt zu: hellem Fleisch oder zum alleine trinken

Pinot Noir « Cœur Flammé » (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 40.00

Fakten: Frühreif und resistent gegen Hitze und Kälte

Geschmack: ein feuriger, gehaltvoller und samtiger Pinot, mit Aromen von roten Beeren

Passt zu: Fleischgerichten

Pinot Noir (Fernand Cina) 70cl CHF 41.00

Fakten: Ein wuchtiger feuriger Wein.

Geschmack / Passt zu: Mit seinen vielfältigen Aromen passt er sich zu allen hervorragend an

«Le Refuge» Pinot Noir (Kreuzritter Kellerei)

Fakten: Kalkhaltigen Boden

75cl CHF 54.00

Geschmack: Aromen von trockenen Wiesenblumen, Samtige Fülle

Passt zu: hellem sowie wie rotem Fleisch

Cornalin (Fernand Cina) 70cl CHF 56.00

Fakten: Dank Hartnäckigkeit und Geduld Walliser Winzer dürfen wir diese Traube "unser" nennen. Sensibel und launisch im Anbau braucht viel Pflege und Zuwendung

Geschmack: kraftvolle, violett schimmernde Fruchtaromen, feine Gewürze

Passt zu: rotem Fleisch

Cornalin (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 48.00

Fakten: Auch Höllenwein genannt in Salgesch. Spätreif, launisch und sensibel

Geschmack: Kraftvolle kirschfarbene Frucht und würzigen Nelkennoten.

Passt zu: kräftigen Saucen, Lamm und zu Wildgerichten

Humagne Rouge (Kreuzritter Kellerei) 50cl CHF 33.50 75cl CHF 48.00

Geschmack: Erdige Noten wie Baumrinde aber auch wilden Beeren, kräftiger Wein

Passt zu: Wildgeflügel und rotem Fleisch

Humagne Rouge (Fernand Cina) 70cl CHF 52.00

Fakten: Robuster und spätreifer Wein

Geschmack: Verführerische Noten von Unterholz, wilden Beeren und Veilchen

Passt zu: rotem Fleisch vor allem Wildspeisen

Syrah (Fernand Cina) 70cl CHF 52.00

Fakten: Kraftvollen und geschmacksreichen Wein

Geschmack: Voller Beeren Aromen und Gewürzen

Passt zu: fantastisch zu rotem Fleisch und Käse

Syrah (Kreuzritter Kellerei) 50cl CHF 33.50 75cl CHF 48.00

Fakten: dichten blauroten Farbe der Trauben

Geschmack: Rassige Gewürze und Aromen von Waldbeeren

Passt zu: rot-gewürztem Fleisch und starken Bergkäse.

Gamaret (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 46.00

Fakten: Assemblage aus Gamay und Reichsteiner

Geschmack: im Gaumen dicht und kraftvoll. Aromen von schwarzen Früchten und kernige Tannine

Passt zu: Rustikalen Speisen oder zu einem gemütlichen Gespräch

Merlot (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 49.00

Fakten: Gehört zur Cabernet-Familie, Spätreif

Geschmack: Geschmeidige Tannine. Violett schimmernd. Allein vinifiziert ergibt der Merlot einen Charmanter Wein mit Aromen von Waldbeeren und Schokolade

Passt zu: Fleischgerichten mit Saucen

Diolinoir (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 50.00

Fakten: Kreuzung aus «Rouge de Diolly» und Pinot Noir

Geschmack: Ein kräftiger, beeriger und ausgeglichener Wein

Passt zu: Lamm und Rindfleisch.

Cuvée Rouge 56 (Fernand Cina) 75cl CHF 54.00

Fakten: Unsere Auslese zum 60. Jubiläum der Kellerei Fernand Cina. Die Assemblage und sein Ausbau bleibt ein Geheimnis

Geschmack: Ein samtiger, fruchtiger Wein mit einem Hauch von Mocca.



Rotwein-Spezialitäten

Saft mit mehr Lebenserfahrung...

Salquenen «Cuvée Fidélité» (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 53.00

Fakten: Barriqueausbau, Cuvée nach alter Tradition

Geschmack: Leichtes Vanille Aroma

Passt zu: Am besten zu rotem Fleisch oder Trockenfleisch.

Salquenen «Cuvée d`Amitié» (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 68.00

Fakten: Cabernet Sauvignon aus dem Eichenfass

Geschmack: Röstaromen und Johannisbeernoten

Passt zu: Zu kräftigen Fleischgerichten und zur Wildzeit

Cuvée Prestige (Kreuzritter Kellerei) 75cl CHF 72.00

Fakten: Barriqueausbau, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot

Geschmack: Reife Frucht und einem Hauch von Zimt

Sanfte Eichenfassnote, sehr geeignet für Barrique – Einsteiger

Cabernet Franc (Fernand Cina) 75cl CHF 72.00

Fakten: Limitierter Anbau, 10 Monate im Eichenfass

Geschmack: Schwarze Beeren und milden Gewürzen

Passt zu: getrocknetem Fleisch und pikantem Bergkäse, aber auch zu Gerichten mit Weinsaucen.

Malbec (Fernand Cina) 75cl CHF 85.00

Fakten: während 10 Monaten in Eichenfässern

Geschmack: Frische und Fruchtigkeit, leichte Tannine, Marmeladige, beerige Frucht am Gaumen In der Nase ein Bouquet von schwarzen Kirschen

La Maitresse (Fernand Cina) 75cl CHF 89.00

Fakten: Barriqueausbau Schweizerische Premiere, 13 Traubensorten

Geschmack: Vielfältige Aromen von Früchten und Gewürzen. Seidige Tannine



Befreundete Kellereien



Glenz Josef und Töchter	Sang de Lion (Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir)	CHF 57.00
Philippe Constantin	Réserve du Père Maurice (Pinot Noir) 6 Flaschen	CHF 52.00
Mathier Franz-Josef AG*	Pinot Noir (Pinot Noir) 5 Flaschen	CHF 42.00
Gregor Kuonen	Sélection GREGOR KUONEN (Assemblage, welche ein Geheimnis von Gregor Kuonen bleibt)	CHF 48.00
Albert Mathier*	Forestier® (BIO/Demeter)	CHF 51.00
Weinschmiede	Pinot Noir « Grand Cru »	CHF 59.00

**Dies sind Partnerbetriebe des Naturparks PFYN -FINGES*

Schaue rein in unsere virtuelle Weinkarte! QR Code scannen und schon kannst du unsere Weinkarte visuell betrachten. Viel Spass beim Zuschauen.



Unsere Weine im Offenausschank

Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden trinken...

Weiss

Petit Arvine (Fernand Cina) 1dl CHF 6.90 70cl CHF 48.00

Fakten: Seit mehr als 400 Jahre Wallis angebaut

Geschmack: Leicht salzig, Trockene Aromen von Grapefruit Limone und Rhabarber

Heida (Kreuzritter Kellerei) 1dl CHF 6.90 75cl CHF 48.00

Fakten: Heida/ weisser Traminer/ Savagnin fast ausschliesslich im Oberwallis angepflanzt

Geschmack: Bukett von Früchten, Haselnüssen, erfrischende Säure, elegante Lebhaftigkeit

Rot

Diolinoir (Kreuzritter Kellerei) 1dl CHF 7.10 75cl CHF 50.00

Fakten: Kreuzung aus «Rouge de Diolly» und Pinot Noir

Geschmack: Ein kräftiger, beeriger und ausgeglichener Wein

Gamay (Fernand Cina) 1dl CHF 5.50 70cl CHF 38.00

Fakten: Sohn des Pinot Noir

Geschmack: Verführerischen Aromen von roten Früchten und milden Gewürzen

lische Hüs wii in Wiis und Rot

Heida « Mis Hüs, Dis Hüs » (Fernand Cina) 50cl CHF 30.00

Fakten: intensives Zitronengelb

Geschmack: komplexe Nase mit Nussaromen. Im Mund frisch, harmonisch, körperreich und schönen Lebhaftigkeit, langer Abgang.

Cornalin « Mis Hüs, Dis Hüs » (Kreuzritter Kellerei) 50cl CHF 30.00

Fakten: Auch Höllenwein genannt in Salgesch, Spätreif, launisch und sensibel

Geschmack: Kraftvolle kirschfarbene Frucht und würzigen Nelkennoten.

*Gerne kannst Du unseren Hüs wii auch über die Gasse kaufen
erkundige dich an der Rezeption oder bei unseren Servicemitarbeitern*