

# Unsere Weissweine

sei es zum Aperero oder zum geniessen

## Ermitage (Fernand Cina)

70cl CHF 46.00

*Fakten:* Marsanne blanche genannt

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

## Sauvignon blanc (Domaine Kreuzritter)

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

## 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 (Fernand Cina)

70cl CHF 49.00

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

*Geschmack:* Florale Aromen, gerösteten Mandeln, sanfte Säure

## Le Refuge Blanc (Domaine Kreuzritter)

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» (Domaine Kreuzritter)

*Fakten:* Pinot Gris Traube, Spätlese

37.5cl CHF 41.00

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

*Passt zu:* Süssspeien und exotische Früchte oder Blauschimmelkäse

### Cinsecco Salgescher Schaumwein (Domaine Kreuzritter)

*Fakten:* Gekellert 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 »** (Domaine Kreuzritter)

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

## **«Le Refuge» Pinot Noir** (Domaine Kreuzritter)

*Fakten:* Kalkhaltigen Boden

75cl CHF 54.00

*Geschmack:* Aromen von trockenen Wiesenblumen, Samtige Fülle

*Passt zu:* hellem sowie wie rotem Fleisch

## **Cornalin** (Domaine Kreuzritter)

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** (Domaine Kreuzritter)

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

**Syrah** (Domaine Kreuzritter) 50cl CHF 33.50 75cl CHF48.00

*Fakten:* dichten blauroten Farbe der Trauben

*Geschmack:* Rassige Gewürze und Aromen von Waldbeeren

*Passt zu:* rot-gewürztem Fleisch und starken Bergkäse.

**Gamaret** (Domaine Kreuzritter) 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** (Domaine Kreuzritter) 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

Fleischgerichten mit Saucen



# Rotwein-Spezialitäten

## Saft mit mehr Lebenserfahrung...

**Salquenen «Cuvée Fidélité» (Domaine Kreuzritter)** 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» (Domaine Kreuzritter)** 75cl CHF 68.00

*Fakten:* Cabernet Sauvignon aus dem Eichenfass

*Geschmack:* Röstaromen und Johannisbeernoten

*Passt zu:* Zu kräftigen Fleischgerichten und zur Wildzeit

**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 Bergekäse, aber auch zu Gerichten mit Weinsaucen.

**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



Philippe Constantin	Cornalin (Cornalin)	CHF 55.00
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** (Domaine Kreuzritter) 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** (Domaine Kreuzritter) 1dl CHF 7.10 75cl CHF 50.00

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

*Geschmack:* Ein kräftiger, beeriger und ausgeglichener Wein

**Humagne Rouge** (Fernand Cina) 1dl CHF 7.50 70cl CHF 52.00

*Fakten:* Robuster und spätreifer Wein

*Geschmack:* Verführernde Noten von Unterholz, wilden Beeren und Veilchen

## 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 »** (Domaine Kreuzritter) 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*