



ALPEN RESORT HOTEL
ZERMATT ★★☆☆

Getränkekarte

Menu des boissons

Beverage menu

Der Wein ist die Poesie der Erde

Le vin est la poésie de la terre

Wine is the poetry of the earth

Mario Soldati

Wein im Offenausschank

Vin servi à verre | wine by the glass

			2 dl	5 dl
Weisswein Vin blanc White wine			CHF	CHF
Fendant	Rouvinez	Sierre, CH	10	25
Johannisberg	Rouvinez	Sierre, CH	10	25
Chardonnay	Jacques Germanier	Conthey, CH	12	30
Petite Arvine	Cave St. Pierre	Chamoson, CH	13	32

Rotwein | Vin rouge | Red wine

Dôle	Rouvinez	Sierre, CH	10	25
Pinot Noir	Rouvinez	Sierre, CH	10	25
Terre Vivante	Gregor Kuonen	Salgesch, CH	18	45
Colle Pino Merlot & Sangiovese	Banfi	Toscana, IT	12	30
Primitivo Barocco	Azienda Barocco	Puglia, IT	13	32
Time waits for no one Monastrell	Finca Bacara	Jumilla, ES	13	32

Rosé | Vin rosé | Rose wine

Dôle Blanche	Rouvinez	Sierre, CH	10	25
--------------	----------	------------	----	----



5 dl Flaschen

ST-PIERRE CHAMOSON

CAVE SUISSE DE L'ANNÉE
SCHWEIZER WEINGUT DES JAHRES

Johannisberg de Chamson AOC



Bouquet vigoureux, note d'amandes grillées, fin, très typé des Johannisberg de Chamson
Palais: race, très tendre

Bouquet: Kräftig, Noten nach gegrillten Mandeln, fein, typischer Johannisberg von Chamson
Gaumen: Rassig mild

CHF 30

Petite Arvine du Valais AOC



Bouquet : arômes élégants mélangeant des senteurs florales à des notes d'agrumes
Palais : longue finale empreinte de salinité, vin racé et prestigieux

Bouquet : Elegante Aromen, die blumige Düfte mit Noten von Zitrusfrüchten verbinden
Gaumen : Langer Abgang mit einer salzigen Spitze, rassig und prunkvoll

CHF 32

Pinot Noir du Valais AOC



Bouquet : corsé, fruité, noble
Palais : puissant, généreux, charnu, subtil, finesse veloutée

Bouquet : Würzig, fruchtig, edel
Gaumen : Kräftig, feurig, fein und samtig

CHF 30

Humagne du Valais AOC



Bouquet : arômes fruités de myrtille et de mûres à caractère sauvage

Palais : saveurs de petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse soutenue par des tannins présents et fins. Vin typé et racé présentant de jolies perspectives d'avenir

Bouquet : Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren
Gaumen : Nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und

rassig in seiner Art, gut lagerfähig

CHF 32

Cornalin du Valais AOC



Bouquet : arômes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés

Palais : fruité de sureau à caractère sauvage, vin gras et structuré, soutenu par de bons tannins souples

Bouquet : Nach reifen roten Früchten, leicht würzig
Gaumen : Hollunder-Frucht, vollmundig, von guter Tannin-Struktur

CHF 32

Syrah du Valais AOC



Bouquet : fruité, typé, aux arômes de petits fruits noirs, avec des notes épicées et poivrées

Palais : bel équilibre, vin corsé et racé, soutenu par de fins tannins

Bouquet : Fruchtiges Bouquet, Aromen von roten Früchten, würzige Noten von Pfeffer

Gaumen : Schön ausgeglichen, vollmundig. Rassiger Wein, welcher durch elegante Tannine unterlegt ist

CHF 32

Weisswein aus der Schweiz

Vin blanc Suisses | Swiss white wines

7.5 dl

Fendant

Fendant, St. Léonard Cave Ch. Jacquod Sion 45

Fruchtig, lebendig, spritzig, aus Schweizer Bio-Anbau.

Passt zu: Aperero, Käse- und Fischgerichten

La Perle du Valais Mont d' Or Sion 45

Lebhaft, erfrischend, leicht perlend, mit dezentem Haselnuss-Aroma.

3.75 dl 24

Passt zu: Raclette, Fondue und Fischgerichten

Chardonnay

Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre Chamoson 49

Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteten Vanille. Elegante harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein.

Passt zu: Meeresfisch, Schalentiere und Ziegenkäsesorten

Johannisberg

Fin Bec Cave Fin Bec Sion 46

Kraftvolle und geschmeidige Fülle, Aroma von gerösteten Mandeln, lieblicher Abgang.

Passt zu: Apéro, Spargel und Geflügel

Johannisberg, St. Léonard Cave Ch. Jacquod Sion 46

Das Bouquet dieses Weines erinnert an reife Birnen; er hat aber auch einen toastigen Geschmack. Der anfänglichen Geschmeidigkeit folgt eine starke Lebendigkeit und zum Abschluss kommt der Hauch von bitteren Mandeln zum Ausdruck, der für diese Rebsorte sehr typisch ist.

Passt zu: Fisch- und Gemüsegerichten, Spargel und Pilzgerichte

Süsswein | vin doux | sweet wine

Johannisberg Dom. Mont d'Or Sion 3.75 dl 28

Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteten Vanille. Elegante harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein.

Passt zu: Meeresfisch, Schalentiere und Ziegenkäsesorten

Weisswein Spezialitäten aus der Region

Spécialités de la région | Regional specialities

7.5 dl

Petite Arvine „Aphrodine“ Albert Mathier Salgesch 52

Diese Rebsorte wächst nur im Wallis, trocken, leichtes Aroma von Grapefruit, Rhabarber, Limone und Ananas.

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten

Sauvignon Blanc Eichenfass Joseph Gattlen Sion 54

Internationale Traubensorte, feiner und eleganter Wein mit typischem Bouquet und subtilen Fruchtnoten.

Passt zu: Apéro, Raclette und Fondue

Heida Visperterminen St. Jodern Kellerei Visperterminen 56

Stammt aus dem höchsten Weinberg Europas, trocken, Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten, lang anhaltender Abgang.

5 dl 35

Passt zu: allen Käsespezialitäten

Cuvée Florence Cave Emery Ayent 45

Assemblage dreier Rebsorten: Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine, die für ein geschmeidiges und schönes Bouquet, sowie einen lieblichen Abgang sorgen.

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten

Blanc de Noir, Pinot Noir Gregor Kuonen Salgesch 42

Die Eigenkreation der Herstellungsprozedur schafft aus den dunklen Pinot Noir Trauben einen hellen Wein, recht würzig, trockener Abgang.

Passt zu: Apéro, Entenbrust, Brie, Birnen- und Apfelkuchen

Pinot Blanc, St. Léonard Cave Ch. Jacquod Sion 49

Durch natürliche Veränderung ist der Pinot Blanc der Zwilling Bruder des Pinot Noir und des Pinot Gris. In der Nase hat er einen Mineralkduft und erinnert an reife Zitronen. Er ist kräftig und strukturiert.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Krustentiere und Flussfisch

Weisswein aus Frankreich

Vin blanc de la France | French white wine

7.5 dl

Chablis 1er Cru Les Vaudevey

Domaine Laroche

Bourgogne

58

Der hellgelbe Wein mit grünlichem Schimmer hat ein typisch mineralisches Bouquet und schmeckt mild, frisch und fruchtig. Charaktervoller Abgang mit typischen Chardonnay-Aromen.

Passt zu: Apéro, reifem Käse, Lachs und Geflügel

Weisswein aus Italien

Vins blanc de l'Italie | Italian white wines

Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC

Albino Armani

Veneto

46

Strohgelb. Duftet fruchtig und frisch, nach weissen Blüten und reifer Birne. Im Gaumen hat der Wein eine gute Struktur und ist sehr ausgewogen, mit mittlerer Länge und Komplexität. Ein super Apérowein!

Passt zu: Aperio, leichten Vorspeisen, Risotto, Fisch, Weichkäse und gedämpftem Gemüse.

Roséwein aus der Schweiz, Wallis

Vin rosé du Valais | Regional Swiss rose wine

Dôle Blanche

Jean-René Germanier

Vétroz

45

Schöne Farbreflexe von Pfingstrosen in diesem frischen, feinen und eleganten Wein.

Passt zu: Apéritif, Weissfisch und Aufschnitt

Rotwein aus der Schweiz, Wallis

Vin rouge du Valais | Regional Swiss red wine

7.5 dl

Dôle du Caveau Gregor Kuonen Salgesch 45

Fruchtig, harmonisch, rubinrote Farbe, dezente würzige Note.

Passt zu: Braten, Fondue und Raclette, Geflügel, Kalb, leichte Speisen und Pasta

Pinot Noir, St. Léonard Cave Ch. Jacquod Sion 47

Vollmundig, geschmeidig, filigran, tief leuchtende Farbe, sanfter Abgang.

Passt zu: Fleisch und reifem Käse

Prim Evec, Pinot Noir St. Jodern Kellerei Visperterminen 47

Reichhaltiges Bouquet von Waldbeeren. Samtig im Auftakt mit reifem Gerbstoff.

5 dl 32

Passt zu: Wild, Lamm, Entenbrust und Käse

Humagne Rouge Cave Corbassière Saillon 56

Farbintensiv mit violetten Reflexen, typische Humagne Rouge Nase mit einer würzigen, pfeffrigen Note. Aromen von Veilchen, Cassis und Zimt. Mild im Gaumen mit geringer Säure.

Passt zu: Wild, dunklem Fleisch und würzigem Käse

Diolinoir Cave Ch. Jacquod Sion 59

Erinnert in der Nase an Kirschen und Holunder. Im Gaumen bezaubert er durch seine wilden Geschmacksnoten von Cassis und einer kräftigen Struktur.

Passt zu: Wildspezialitäten, deftig gewürzte Saucen und würzige Käsesorten.

Cornalin Chai du Baron Sion-Bramois 58

Kirschenschwarz, mit violetten Reflexen flimmernd im Glas. Ein sehr markanter, fast maskuliner Wein. Mit hoher Fruchtichte und einer Nase von Leder und Pilzen, abgerundet mit einer Holunder-Note. Im Finale lässt er seine Muskeln spielen und hinterlässt lang anhaltende Freude.




Passt zu: Grillierte Fleischgerichte, Wild, würziger Käse, Pasta und Risotto

Syrah Barrique Jacques Germanier Conthey 64

In der Nase intensive und komplexe Aromen von roten Beeren, angenehmer Vanilleton vom Ausbau im Barrique, Noten von Leder und Gewürzen. Im Gaumen frisch, lebendig und mit einem ausgewogenen Finale.

3.75 dl 36

Passt zu: Wild, Fleisch vom Grill und würzigem Käse

La Petite Grange	M.-T. Chappaz	Conthey		64
Cabernet Franc, Diolinoir, Gallota, Gamaret, Gamay, Pinot Noir				
sehr dunkles Rubinrot; in der Nase Aromen von Holunder und Pflaume; am Gaumen vollmundig, strukturiert und tanninreich; intensives Finale.				
Passt zu: Vorspeisen, würzigen Speisen und Saucegerichten				
Cuvée du 3ème Millénaire	Cave St. Pierre	Chamoson		65
Ein Assemblage von Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet und Diolinoir gibt diesem anspruchsvollem Cuvée ein perfektes Gleichgewicht. Im Geschmack sehr fruchtig.				
Passt zu: Vorspeisen und leichten Fleischgerichten				
Terre Vivante	Gregor Kuonen	Salgesch		67
Eine Assemblage aus vier Rebsorten: Syrah, Diolinoir, Cornalin und Pinot Noir. Der kräftige und vielschichtige Wein hat ein intensives Rot und schmackhafte Aromen von Pfeffer, Vanille, Cassis, Kirschen und Beeren.				
Passt zu: Lamm, Rind oder Wild mit Preiselbeeren				
Stricto Sensu	Cave Varone	Sion		105
Humagne rouge, Cornalin, Syrah				Magnum 198
intensives rotes Kleid mit schwarzen Schimmern. Komplexer, kräftiger Lagerwein mit edlen und rassigen Gerbstoffen. Unterholz- und Würzaromen im Finale.				
Passt zu: rotes Fleisch, Rindsrippe, Wild und Käseplatte				
Cabernet Sauvignon	Abbaye Vétroz	Vétroz		53
In der Nase entfalten sich komplexe Aromen, unter anderem von rotem Pfeffer, Kaffee und Tabak. Im Mund ist er kräftig mit geschmeidigen Tanninen. Er vermählt sich hervorragend mit der leichten Toastnote des Eichenfasses, in dem er mehr als 18 Monate gelagert wird.				
Passt zu: Geflügel, gebratenes und mariniertes Fleisch, Gegrilltes sowie Hartkäse				
KUONEN ONE grand Cuvée	Gregor Kuonen	Salquenen		112
Diese herrliche Assemblage erscheint mit einer dunkelvioletten, fast schwarzen Robe mit intensiven pflaumenfarbenen Nuancen. Die perfekte Symbiose zwischen den verschiedenen Rebsorten verleiht diesem wuchtigen Wein Aromen reifer Früchte, gepaart mit feinen Rauchnoten vom Eichenfass. Dieses komplexe Geschmacksbild wird von kräftigen schmelzenden Tanninen untermalt. Ein unvergesslicher Moment für jeden Gaumen, lang anhaltend mit einer schönen Ausgeglichenheit.				
Passt zu: Rindstartar, Pferdesteak, Hirschfilet und Rinds-Stroganoff				



Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage | Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

Rotwein aus Frankreich

Vin rouge de la France | French red wine

7.5 dl

Côtes du Rhone

Châteauneuf-du-Pape, Domanine du Père Caboché

Domaine de Jean-Pierre
Boisson

Côtes du Rhône

62

Tiefdunkles Rubinrot, Kräftig, voll, komplexe Aromen nach Kernfrüchten und Tabak
Vollmundig, ausgeprägt rassig, von feinen Tanninen gehaltene kräftige Struktur.

Passt zu: Lamm, Schweinefleisch und Geflügelgerichte

Languedoc-Roussillon

Château de Paraza Minervois

Château de Paraza

Languedoc-Roussillon

43

Dunkelrot, Pflaumen-Aroma und leichter Geschmack nach Lakritze.
Schön strukturiert in einer harmonischen Perfektion.

Passt zu: Fleischgerichte, Aufschnitt und Alpkäse

Bordeaux

Heritage de Chasse Spleen

Château Chasse Spleen

Haut-Médoc

66

Heritage de Chasse Spleen ist der Zweitwein des Château Chasse Spleen,
Grand cru exceptionnel Moulis.
Duft mit kräftiger Konsistenz, Schwarzkirschenaroma.

Passt zu: Wild, rotem Fleisch und halb gereifter Käse

Château Rauzan Ségla

Château Rauzan Ségla

Margaux



129

Dunkles Granat und ein delikates Maulbeerenbouquet mit feinen exotischen
Hölzern, würzigen Teenuancen und mit dominanten Noten von dunkler Kirsche,
Pflaume und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen eher leicht wirkend, seidige Tannine,
saftiger Fluss, ansprechende Länge.

Passt zu: rotem Fleisch, Hartkäse und Pilzspeisen

Rotwein aus Spanien

Vin rouge de l'Espagne | Spanish red wine

7.5 dl

Alión

Bodegas y Viñedos Alión

Ribera del Duero



122

100% Tempranillo

Der Alión aus der Bodega Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment und aufgrund seiner Beliebtheit immer schnell ausverkauft. Die Bodegas y Viñedos Alión produziert nur diesen einen Wein. Zu 100% aus Tempranillo reift er ca 16-18 Monate in französischen Barriquen.

Passt zu: Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett.

Les Terrasses

Alvaro Palacios

Priorato

68

Das Bukett gewinnt konstant an Tiefe, Holzeinfluss und Frucht vereinigen sich zu einem ausgewogenem geschmeidigem Ganzen. Schlank und gerade steht der Körper da. Erdbeeren mit Rhabarber gemischt: reife Frucht mit Säure und interessanter Schärfe, satte Frucht im dichten Körper.

Passt zu: Gereifter Käse, Gebratenes, Wildgeflügel, Grosswild und Geschmortes

9 meses

Bodegas Rodero

Ribera del Duero

52

Herrliche Frucht in der Nase und im Gaumen nach dunklen Beeren und Röstaromen. Durch den Ausbau im Barrique erhält der Wein etwas mehr Tiefe.

Passt zu: Barbecue, rotes Fleisch und Lasagne

Rioja Reserva Muga

Bodegas Muga

Rioja

59

Graciano & Tempranillo Trauben. Intensives Kirschtrot, Duft nach schwarzen Früchten, aromatisch, elegant, trocken.

Passt zu: Lammfleisch und Geflügel

Time waits for no one

Monastrell

Jumilla

44

Granatroter Wein mit violetten Reflexen, leichte Holznote, abgerundeter und kraftvoller Geschmack.

Passt zu: Braten und Wild

Aalto PS

Bodegas Aalto

Ribera del Duero



134

100% Tempranillo

Magnum

254

Dunkelrote Farbe. Ein saftiger, moderner Wein. Dunkle Beeren, Toast, vanillig, sehr fruchtig und mit herber Frische. Schöne, ausgeprägte und konzentrierte Frucht, Röstaromen, eine ansprechende Holznote, konzentriert und körperreich. Gut eingebundenes Tannin das eine vielversprechende Entwicklung erwarten lässt. Langes Finale.

Passt zu: Lammfleisch, Wildbret, Fleischgerichte, Käse.

Rotwein aus Italien

Vin rouge de l'Italie | Italian red wine

7.5 dl

Abruzzen

Amaranta Montepulciano

Tenuta Ulisse

62

Rubinrot, intensiver Duft nach reifen, roten und schwarzen Früchten mit einer lieblichen Note, harmonischer Abgang.

Passt zu: Risotto, Pizza und Fleischgerichten

Piemont

Barolo Marchesi di Barolo

I Marchesi

71

Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Barolo mit einem intensiven Bukett von Dörripflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Wild

Barbera d'Alba Pierin

Ada Nada

49

Schönes Rubinrot mit leicht violetter Schimmer. Voller Körper mit blumig-fruchtigen Noten. Im Gaumen schön fruchtig mit etwas Säure.

Passt zu: Pasta, Grilladen und Hühnchen

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC

Albino Armani

53

Neben dominanten Fruchttönen von Kirschen, Brombeeren und Rosinen entfalten sich Aromen von Eiche, Gewürzen, Menthol sowie leicht bitterem Kakao.

Passt zu: Käse, Kalbs- und Rindfleisch, Rotes Fleisch und Wild

Amarone della Valpolicella

Giuseppe Campagnola

74

Tief granatrote Farbe. Ätherischer Duft von Vanille, würzig, mit einem Hauch von Kirsche, Bittermandel und Pflaume. Voller, warmer und samtiger Geschmack.

Passt zu: Fleischgerichte, Braten, Wild und gereifter Käse

Puglia

Primitivo Barocco

Azienda Barocco



43

In der Nase reife dunkle Früchte, rote Feige, etwas Cassis. Im Geschmack sehr würzig wie auch fruchtig, trockene feste Tannine, erstaunlich frisch und elegant im Abgang mit einer intensiven Walnussnote im Finish.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Geflügel

Rotwein aus Italien

Vin rouge de l'Italie | Italian red wine

Toscana			7.5 dl
Vino Nobile Montepulciano	Lodolo Nuova		53
Sangiovese und Canaiolo nero. Rubinrot mit leuchtenden Rotreflexen. Gelangt ein Jahr nach dem Aufenthalt im Eichenfass in den Verkauf.			3.75 dl 28
Passt zu: Braten, Lamm und Wild			
Chianti Classico Riserva	Brancaia		65
Dunkles Rubinrot mit typischem Sangiovese-Duft nach Dörrobst, Nüssen und Rosinen.			
Passt zu: Pasta und helle Fleischgerichte			
Brunello di Montalcino DOCG	Altesino		85
Intensives Rubinrot, herrliche Aromen nach Früchten und Beeren, leichte würzige Note nach Vanille, Haselnuss und Tabak. Am Gaumen weich und kräftig. Lang anhaltend im Abgang.			
Passt zu: Fleischgerichte und Käsespezialitäten			
Promis IGT	Ca'Marcanda di Gaja		76
Der Promis ist ein weicher, vollfleischiger Wein der aus dem Mischsatz Merlot, Syrah und Sangiovese besteht - ein attraktives Gewächs von perfekter Harmonie.			
Passt zu: Rindfleisch, Pizza, Grill und Pasta			
Luce della Vite	Tenuta Luce		148
Sangiovese, Merlot Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, filigranen Abgang.			
Passt zu: Geflügel, Ente und leicht scharfem, rotem Fleisch			
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia		95
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc. Ein echter «Second Vin», stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Die Jungweine reifen 15 Monate in zu 25% neuen und zu 75% gebrauchten Barriques. Nach den ersten zwölf Monaten Reifezeit werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere drei Monate in Barriques verfeinert. Danach ruht der Jungwein rund sechs Monate in der Flasche vor der Freigabe für den Markt.			Magnum 180
Passt zu: Pasta, grilliertes Fleisch und Käse			

Neue Welt

Nouveau monde | New world

7.5 dl

Südafrika

Tinta Barocca

Alles Verloren

Swartland

46

Typische dichte und dunkle Farbe sowie weicher Geschmack von schwarzer Johannisbeere, Brombeergelee, Kakao und Vanille.

Passt zu: Lamm, Pasta und Pizza

Argentinien

PURO Malbec

Ojo de Vino, Dieter Meier

Mendoza

57

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlene Gesteine. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Früchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best!

Passt zu: Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger



Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller

Spécialités de notre cave | Specialities from our wine cellar

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage | Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

Champagner | Prosecco | Cava

		CHF
Veuve Cliquot Moët & Chandon	7.5 dl	90
Louis Roederer Brut	7,5 dl	100
Prosecco Millesimato DOC extra dry DOC extra dry rosé, Contarini, IT	7,5 dl	54
Prosecco Millesimato DOC extra dry DOC extra dry rosé, Contarini, IT	10 cl	8
Cava Bio blanco rosado 0.0% vol., Vilarnau, ES	7,5 dl	40
Cava Bio blanco rosado 0.0% vol., Vilarnau, ES	10 cl	6

Digestif

Amaretto di Saronno, IT 25%	4 cl	8
Baileys Irish Cream, IE 17%	4 cl	8
Limoncello, IT 28%	4 cl	7
Averna Amaro, IT 29%	4 cl	7
Appenzeller Alpenbitter, CH 29%	4 cl	7
Ramazzotti Amaro, IT 30%	4 cl	7

Cognac

Martell VS, FR 40%	2 cl	10
Remy Martin V.S.O.P, FR 40%	2 cl	12
Remy Martin XO, FR 40%	2 cl	18

Grappe Bepi Tosolini & Brände

Cividina Bianca Barrique, IT 40%	2 cl	8
Chardonnay 40% Moscato 40% I Legni Rovere, IT 42%	2 cl	12
ICE MOST Aquavite d'Uva, IT 40%	2 cl	16
Ramandolo Decanter, IT 40%	2 cl	18
MOST Amarone Barrique, IT 40%	2 cl	18
La Valadière Poire William, CH 37.5%	2 cl	8
La Valadière Abricot, CH 37.5%	2 cl	8
Vieille Prune Calvados Morin et Fils, FR 40%	2 cl	10

Premium Brände

Vieille Williams Barrique, 40%, Urs Hecht, Gunzwil	2 cl	12
Vieille Prune Barrique, 40%, Urs Hecht, Gunzwil	2 cl	12
Vieille Apricot Barrique, 40%, Urs Hecht, Gunzwil	2 cl	12
Vieille Kirsch Barrique, 42% Familie Etter, Zug	2 cl	12

Bier offen | draft beer

	CHF	
	Heineken	Eichhof
Stange 3 dl	5.5	5
Kübel 5 dl	8	7

Bier

Zermatt Bier, CH 3.3 dl	7
Guinness, IE 5.2 dl	11
Schneider Weizenbier, DE 5 dl	8
Alkoholfreies Bier	5.5
Schlossgold, CH 0.5% Vol. 3.3 dl	

Kalte Getränke & Fruchtsäfte

Fever Tree Ginger Ale 2 dl	5
Fever Tree Tonic 2 dl	5
Fever Tree Bitter Lemon 2 dl	5
Valais pétillante naturelle 5 dl	6.5
Valais pétillante naturelle 3 dl	5
Coca Cola Cola Zero 3.3 dl	5
Sprite Fanta 3.3 dl	5
Rivella rot blau 3.3 dl	5
Apfelsaft Apfelschorle 3.3 dl	5
Orangen- Tomatensaft 2 dl	5.5

Wasser mit Kohlensäure im Offenausschank

Zermatter Wasser 5 dl	5
Zermatter Wasser 1 Liter	7

Heisse Getränke

Kaffee Espresso	4.5
Espresso doppio	6
Tee	4.5
Cappuccino Milchkaffee	4.8
Chocolat Ovomaltine	4.8

Spirituosen und weitere Getränke finden Sie in der Barkarte oder fragen Sie unseren Service.
Gerne beraten wir Sie persönlich.

Alle Preise in CHF inklusive Service und MwSt.

Prices in CHF including service and Tax | Prix en CHF inclus service et TVA