

Unsere weissen Klassiker



Johannisberg, Fernand Cina | 70 cl | 43

Rebsorte: Sylvaner

Fakten: Bittermandeln, erfrischend, fruchtig, Zitronen

Passt zu: Salatspeisen, Spargeln, Vorspeisen, Geflügel, Aperitif

Humagne Blanc, Fernand Cina | 70 cl | 49

Rebsorte: Humagne Blanc

Fakten: mineralisch, mild, Lindenblüten, blumig

Passt zu: weissem Fleisch, Vorspeisen, Käse, Fisch, Aperitif

Heida, Fernand Cina | 70 cl | 49

Rebsorte: Savagnin Blanc

Fakten: Nussaromen, harmonisch, exotische Früchte, Zitrusfrüchte

Passt zu: Lachs, Vorspeisen, weissem Fleisch, Aperitif, Käse

Petite Arvine, Fernand Cina | 70 cl | 51

Rebsorte: Petite Arvine

Fakten: trocken, mineralisch, leicht salzigen Abgang, lebhaft, erfrischend

Passt zu: Vorspeisen, Käse, Fisch, Aperitif

Cuvée Blanche '56, Fernand Cina | 70 cl | 51

Rebsorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Marsanne blanche, Heida

Fakten: mild, fruchtig, erfrischend, ausgewogen

Passt zu: Vorspeisen, Salatspeisen, Aperitif

Dessertwein: Raija, Fernand Cina | 35 cl | 42

Rebsorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Marsanne blanche, Heida

Fakten: mild, fruchtig, erfrischend, ausgewogen

Passt zu: Vorspeisen, Salatspeisen, Aperitif

Johannisberg, Dom. Kreuzritter | 75 cl | 43

Rebsorte: Sylvaner

Fakten: Bittermandeln, erfrischend, fruchtig, Zitronen

Passt zu: Salatspeisen, Spargeln, Vorspeisen, Geflügel, Aperitif

Muscat, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 45

Rebsorte: Muscat

Fakten: kräftiges, typisches Muskat-Aroma, frisch und fruchtig mit derselben Beerigkeit im Gaumen

Passt zu: Apéro, fritierter Fisch, Spargelrisotto, Apfelkuchen

Cinsecco, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 45

Rebsorte: Cuves closes aus Blanc de Noir

Fakten: frisch - fruchtig und lieblich - würzig mit einer feinen Perlage.

Passt zu: Apéro, Lachs, Fruchtsalat

Basisgetränk aller Arten von Cocktails.

Die roten Klassiker



Pinot Noir, Fernand Cina | 70 cl | 43

Pinot Noir, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 43

Rebsorte: Pinot Noir

Fakten: samtig, fruchtig

Passt zu: Ragout, Pasta, Käse, Fleischfondue

Gamay, Fernand Cina | 70 cl | 40

Rebsorte: Gamay

Fakten: rund, mild, fruchtig, elegant

Passt zu: Vorspeisen, Pasta, Grilladen, Aperitif

Cornalin, Fernand Cina | 70 cl | 57

Cornalin, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 52

Rebsorte: Cornalin

Fakten: Erdbeere, seidig, elegant, Kirschen, fruchtig,
älteste Rebsorte im Wallis

Passt zu: Ragout, rotem Fleisch, Bratengerichten, Wild

Humagne Rouge, Fernand Cina | 70 cl | 57

Rebsorte: Humagne rouge

Fakten: würzig, Waldboden, Waldbeeren, rund, mild

Passt zu: Wild, Pilzgerichten, Lamm, einheimischem Käse, Alpkäse

Syrah, Fernand Cina | 70 cl | 57

Rebsorte: Syrah

Fakten: karamellisiert, reichhaltig, pfeffrig, würzig

Passt zu: rotem Fleisch, Saltimbocca, Käse, Pfeffersteak

Cuvée Rouge '56, Fernand Cina | 70 cl | 55

Rebsorte: Merlot, Sangiovese, Pinot Noir

Fakten: fruchtig, weichen Tanninen, reichhaltig, würzig

Passt zu: Wild, Teigwarenspezialitäten

Gamaret, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 52

Rebsorte: Kreuzung zwischen Gamay & Reichensteiner

Fakten: duftend nach reifen Kirschen, recht würzig, farbkräftig,
mit breitem Abgang

Passt zu: Grilladen, rotem Fleisch

Diolinoir, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 56

Rebsorte: Kreuzung Rouge de Diolly & Pinot Noir

Fakten: Sehr farbkräftig, aromatisch geprägt von Kirschen
und schwarzen Beeren

Passt zu: Fleischgerichte

Merlot, Domaine Kreuzritter | 75 cl | 56

Rebsorte: Merlot

Fakten: Aromen von Pflaumen, Kräutern, Waldbeeren und
Schokolade

Passt zu: rotem & geschmorten Fleisch

Barrique Rotweine

Tempranillo, Fernand Cina | 75 cl | 85

Rebsorte: Tempranillo

Fakten: vollmundig, Leder, fruchtig, leichte Rauchnote, Tabaknote, Pflaumen

Passt zu: Grilladen, Fleischfondue

Cabernet Franc, Fernand Cina | 75 cl | 72

Rebsorte: Cabernet Franc

Fakten: Waldbeeren, reichhaltig, pfeffrig, Paprika, leichte Mokka Note, fruchtig, Brombeeren

Passt zu: rotem Fleisch, Rind, Bratengerichten

Malbec, Fernand Cina | 75 cl | 73

Rebsorte: Malbec

Fakten: samtig, reichhaltig, lebhaft, weichen Tanninen, vollmundig, Schwarze Kirsche, fruchtig

Passt zu: würzigen Speisen, rotem Fleisch, Käse, Wild

Clos du Cornalin, Fernand Cina | 75 cl | 85

Rebsorte: Cornalin

Fakten: Ein zarter Wein, mit einem subtilen Holzgeschmack, Düften von Wildkirschen und einem eleganten Hauch von Mineralität.

Passt zu: Pilzgerichten, Käse

Primitivo, Fernand Cina | 75 cl | 75

Rebsorte: Primitivo

Fakten: Zimt, würzig, Waldbeeren, pfeffrig, Nelken

Passt zu: würzigen Speisen, Wild, Schmorbraten, Rind, Grilladen

La Maîtresse, Fernand Cina | 75 cl | 89

Rebsorte: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano

Fakten: weichen Tanninen, samtig, fruchtig, einzigartig

Passt zu: rotem Fleisch, Käse

Cuvée d'Honneur, D.Kreuzritter | 75 cl | 65

Rebsorte: Pinot Noir, Cornalin und Diolinoir

Fakten: Aromen von schwarzen und roten Beeren, diskrete Holzprägung, extraktreiche Struktur, reife, gut eingebundene Gerbstoffe, vollmundig, langer, samtiger Abgang

Passt zu: Fleisch, Wild, Käse

div. Grössen Rotweine

Magnumflasche

Pinot Noir, Fernand Cina | 150 cl | 85

Rebsorte: Pinot Noir

Fakten: samtig, fruchtig

Passt zu: Ragout, Pasta, Käse, Fleischfondue

Cabernet Franc, Fernand Cina | 150c | 140

Rebsorte: Cabarnet Franc

Fakten: Waldbeeren, reichhaltig, pfeffrig, Paprika, leichte Mokka Note, fruchtig, Brombeeren

Passt zu: rotem Fleisch, Rind, Bratengerichten

Merlot, Fernand Cina | 150 cl | 145

Rebsorte: Pinot Noir

Fakten: samtig, fruchtig

Passt zu: Ragout, Pasta, Käse, Fleischfondue

Zit für äs Halbeli? 5 dl Fl. Qualität

Merlot, Fernand Cina | 50 cl | 42

Rebsorte: Merlot

Fakten: fruchtig, elegant, rund, Brombeeren, vollmundig, weichen Tanninen, Pflaumen, geschmeidig

Passt zu: Geflügel, Käse, Wild, Lamm

Cuvée Préstige, Fernand Cina | 50 cl | 42

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Fakten: Waldbeeren, leichte Rauchnote, leichte Mokka Note, harmonisch, elegant, dezente Vanille-Note

Passt zu: roten Fleisch

Malbec, Fernand Cina | 50 cl | 42

Rebsorte: Malbec

Fakten: samtig, reichhaltig, lebhaft, weichen Tanninen, vollmundig, Schwarze Kirsche, fruchtig

Passt zu: würzigen Speisen, rotem Fleisch, Käse, Wild

befreundete Kellereien

Diolinoir, Chevalier Bayard Varen | 75 cl | 58

Rebsorte: Kreuzung zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir
Fakten: Am Gaumen zeigen sich konzentrierte Tannine und Aromen von schwarzen Früchten
Passt zu: Wild, rotem Fleisch

Cornalin, F.J. Mathier (Bio) | 75 cl | 55

Rebsorte: Cornalin
Fakten: Blumig, beerig, Cassis, Holunder, dicht, gehaltvoll
Passt zu: Rindfleisch, Wild, Lamm, Alpenkäse

Sélection "Gregor Kuonen" | 75 cl | 60

Rebsorte: Assemblage
Fakten: Gregor Kuonen selbst hat die Komposition mitentwickelt, doch das endgültige Geheimnis der perfekten Weinzusammensetzung bleibt sein wohlgehütetes Geheimnis.
Passt zu: Kalte Platte, Fondue Chinoise

Syrah, Albert Mather & Söhne | 75 cl | 57

Rebsorte: Syrah
Fakten: kraftvoll und vollmundig, mit samtigen Tanninen und einer feinen Balance aus Frucht und Würze.
Passt zu: Lamm, Rindfleisch, Wild

Grand Crû, Weinschmiede | 75 cl | 59

Rebsorte: Blauburgunder (Pinot Noir)
Fakten: Der Aristokrat unter den Salgescher Rotweinen. Für den Grand Cru gelten seit 1988 die strengsten Qualitätsanforderungen der Schweiz.
Passt zu: Walliser Trockenfleisch

Everest, Domaines Chevalier | 75 cl | 62

Rebsorte: Assemblage aus Merlot und Ancelotta
Fakten: Wie ein Biss in knackiges Fruchtfleisch. Rote und schwarze Früchte, Lakritze und wieder schwarze Johannisbeere
Passt zu: Wild, rotem Fleisch

Cornalin, Domaines Chevalier | 75 cl | 58

Rebsorte: Cornalin
Fakten: kräftige und gehaltvolle Struktur, die weichen Tannine sind schmelzend. Er bietet einen fruchtigen Abgang.
Passt zu: Wild, Lamm, Rind

Harmonie, Cave du Rhodan | 75 cl | 58

Fakten: Goldmedaille an der Mondial des Pinots 2025
Passt zu: Kalbfleisch, Alpkäse