

## APÉRO-VORSCHLÄGE

Chips, Nüssli, Salzgebäck	5.- pro Person
Hobelkäse mit Roggenbrot	9.- pro Person
Mini Pizza's	12.- pro Person
Hausgemachte Bruschetti	10.- pro Person
Kl. Walliser Teller	15.- pro Person

Seite 1

## APÉRO-WEINTIPP

### Fendant

75 cl 56.-

Marie-Therèse Chappaz, Fully

*Frischer, subtiler Fendant von der wohl bekanntesten Winzerin der Schweiz.*

### Fendant «fine cuvée»

75 cl 43.-

Leukersonne, Susten

*Moderner Fendant mit exotischen Aromen und einem dezenten Touch Mineralien.*

### Johannisberg

75 cl 42.-

Cave Biber, Salgesch

*Harmonischer Wein mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit und Persönlichkeit.*

### Petite Arvine

75 cl 39.-

Christophe Abbet, Martigny

*In der Nase vielschichtiger Duft nach Passionsfrucht, Aprikosen und Glyzinen. Am Gaumen frisch und geschmeidig. Exklusive Walliser Spezialität von internationalem Format.*

### Lafnetscha

75 cl 56.-

Chanton

*Seltene Spezialität und nur im Wallis heimisch. Sehr würziger, aromatischer Wein der gut zu allen Käsegerichten passt.*

Seite 2

### Heida

Stoffel, Visperterminen

*Wohl zu recht wird der Heida auch als die Perle der Alpenweine bezeichnet.*

75 cl 45.-

50 cl 34.-

### Resi

Jean-Pierre Ruff, Brig

*Sehr seltene Oberwalliser Rarität. Wein mit frischer Säure und ausgeprägtem Charakter.*

70 cl 42.-

### Apero (Muscat, Chardonnay, Sylvaner)

Leukersonne

*Die helle gelbgoldene Farbe verrät ein Erlebnis. Im Geschmack ist er geprägt von der exotisch feinen Muscatnote. Im Gaumen erfrischend, lebendig – die pure Lebensfreude.*

70 cl 35.-

### Cuvée Méléze

Cave du paradis

*In der Nase vielschichtiger Duft nach Passionsfrucht, Aprikosen und Glyzinien. Am Gaumen frisch und geschmeidig. Exklusive Walliser Spezialität von internationalem Format.*

70 cl 55.-