

## Fendant

37.5 50cl 75cl

**Cépage :** Chasselas

**Caractère :** robe jaune clair perlée de fines bulles de gaz carbonique naturel. Bouquet très fruité et intense avec une vive expression des arômes de jeunesse.

**Accords Gourmands :** vin d'apéritif par excellence ou à marier avec des poissons, des crustacés ou les traditionnels plats de fromage comme la raclette et la fondue.

**Eigenschaften :** Hellgelbe Farbe mit leichter, natürlicher Kohlensäure. Intensive, sehr fruchtige Nase mit ausgeprägt frischem Aroma.

**Schlemmertipps:** dieser typische Aperitifwein passt auch ausgezeichnet zu Fisch, Schalentiere oder traditionellen Käsegerichten wie Raclette oder Fondue.

∞ Grandgousier, Les Fils Maye, Riddes

18.90

∞ Terra Veritas, Provins Valais, Leytron

19.-

∞ Les Chênes, Frères Philippoz, Leytron

34.-

## Johannisberg

**Cépage :** Sylvaner (ou Gros Rhin)

**Caractère :** brillant de robe, bien typé par sa naissance en substrat schisteux, ce Johannisberg développe des arômes racés d'amande veloutée, un fruité caractéristique témoigne d'une matière première digne de son lieu de prédilection.

**Accords Gourmands :** asperges, terrines de poissons, poissons fumés, légumes en gratin.

**Eigenschaften:** mit prächtiger, von seiner schieferhaltigen Heimateerde geprägter Robe, entfaltet dieser Johannisberg rassige Aromen von Süßmandeln, typische Fruchtigkeit und zeugt von auserlesenem Traubengut, das seine Herkunft ehrt.

**Schlemmertipps :** spargeln, Fischpasteten, geräuchertem Fisch, gratiniertem Gemüse.

∞ Rhonegold, Provins Valais, Leytron

36.-

∞ Dussex, Saillon

37.-

## Petite Arvine

**Cépage :** Petite Arvine

**Caractère :** parfums de fleurs et de fruits (pamplemousse ou rhubarbe).

**Accords gourmands :** se déguste à l'apéritif, les plateaux de fruits de mer, terrines de poissons, crustacés, truite à l'oseille, ris de veau au cresson.

**Eigenschaften :** aromen von Blumen und Früchten (Grapefruit oder Rhabarber) in Feststimmung.

**Schlemmertipps:** empfohlen wird dieser Wein zum Aperitif, zu einer Platte Meeresfrüchte, Fischerrine, Schalentiere, Forellen mit Sauerampfer.

∞ Gilbert Devayes, Leytron

38.-

∞ Pierres sèches, Pierre Buchard, Leytron

59.-

49.-

## Païen

**Cépage :** Traminer

**Caractère :** robe d'or, arômes puissants et persistants d'écorce de citron vert, saveurs alliant onctuosité et fraîcheur, tels sont les atouts de ce Païen, à l'accent très typique.

**Accords gourmands :** se marie bien avec les tartares de poissons et aux côtés de fromages au goût relevé, notamment les pâtes persillées

**Eigenschaften:** Goldene Robe, wuchtig, anhaltende Aromen von Limeschalen, Geschmacksnoten, die Fülle und Frische vereinen, dies sind die Trümpfe dieses Païen oder Heida mit seinem typischen Akzent.

∞ Heida, Maurice Gay, Chamoson

46.-

## Nos Vins Blancs (suite)

### Malvoisie

37.5 50cl 75cl

**Cépage :** Pinot Gris

**Caractère :** puissante, capiteuse, d'une robe dorée très soutenue, cette Malvoisie se présente dans des arômes de miel. Ample en bouche, elle plaît par son caractère velouté et sa superbe élégance.

**Accords Gourmands :** conseillée en apéritif ou au dessert, la Malvoisie peut être testée avec des poissons en sauce ou un poulet accompagné d'une sauce élaborée avec le même vin. Idéal avec le foie gras.

**Eigenschaften:** wuchtig, berauschend, von herrlich goldener Robe, präsentiert sich dieser Malvoisie mit generösen Honigaromen. Vollmundig, gefällt er mit seinem samtigen Charakter und prächtiger Eleganz.

**Schlemmertipps:** Aperitif oder zum Dessert, kann der Malvoisie zu Fisch mit Sauce oder Poulet mit Sauce aus demselben Wein getestet werden.

∞ *Domaine des Roses, Joseph Gaudard, Leytron*

36.-

∞ *Le Primat, les Fils Maye, Riddes*

58.-

## Nos Champagnes

### Champagne

37.5 50cl 75cl

**Le chardonnay** est dominant, avec une proportion particulièrement élevée puisqu'elle est environ le double de la moyenne de l'appellation. Plus de 55 crus entrent dans sa composition avec une moyenne de crus de 94% et jusqu'à 20% de vins de réserve sont inclus, ce qui assure une parfaite régularité du style de ce vin de plaisir.

**Der chardonnay** ist, mit einer besonders erhobenen Proportion vorherrschend, weil sie ungefähr die Kopie(Doppel) des Durchschnittes der Benennung ist. Mehr als 55 Weinberge treten in seine(ihre) Zusammenstellung mit einem Durchschnitt von Weinbergen von 94 % und bis zu 20 % Weine von Reserve ein, das sind eingeschlossen, was eine vollkommene Regelmäßigkeit des Stiles dieses Vergnügungsweines versichert(gewährleistet).

∞ *Brut, Laurent Perrier*

49.-

98.-

∞ *Brut, Mumm*

49.-

98.-

## Nos Rosés

### Rosé

37.5 50cl 75cl

**Caractère :** dans sa jolie robe de corail, le rosé est fruité, souple et d'une exquise fraîcheur. Il plaît par sa vivacité et sa délicieuse harmonie.

**Accords Gourmands :** soupes de poissons, poissons et coquillages, ou compagnon de tous les repas aux heures estivales

**Eigenschaften:** In seinem hübschen Korallenrot gefällt der fruchtige, geschmeidige Rosé köstlicher Frische, durch seine Lebhaftigkeit und liebliche Harmonie

**Schlemmertipps :** Fischsuppe, Fische und Schalentiere oder als Begleiter zu jeder sommerlichen Mahlzeit

∞ *Œil de Perdrix, Terra Veritas, Provins Valais, Leytron*

26.-

∞ *La Syrose, Joseph Gaudard, Leytron*

31.-

∞ *Swiss Valley, Provins Valais, Leytron*

34.-

∞ *Rosé Vidomme, Cathy et Meinrad Gaillard, Saint-Pierre-de-Clages*

36.-

## Dôle

37.5 50cl 75cl

**Cépages :** Pinot Noir et Gamay

**Caractère :** robe rouge rubis avec des reflets violacés. Bouquet de petits fruits rouges qui révèle une jolie harmonie exprimée par l'assemblage des deux cépages.

**Accords Gourmands :** se marie parfaitement avec les viandes rouges, les grillades, les buffets froids, et comblera les amateurs de camembert avec une baguette de pain.

**Eigenschaften :** rubinrote Robe mit veilchenfarbigen Reflexen. Bouquet von kleinen roten Beeren, das eine schöne Harmonie dieser Assemblage von zwei Traubensorten offenbart.

**Schlemmertipps :** passt hervorragend zu rotem Fleisch und Grilladen, zu kalten Buffets

∞ Terra Veritas, Provins Valais, Leytron

19.-

∞ Marc-André Rossier, Saillon

18.-

## Gamay

**Cépage :** Gamay

**Caractère :** robe violacée, nez frais et fruité exprimant des arômes de framboise et de cassis.

**Accords Gourmands :** ce type de vin rouge fruité, souple et peu tannique se mariera particulièrement bien avec des viandes blanches, des volailles, des repas campagnards, des fromages à pâte dure et avec de la charcuterie ou autres viandes froides. Convient également comme vin d'apéritif.

**Eigenschaften :** blaurote Robe, fraîches, fruchtiges Bouquet mit dem Geruch von Himbeere und schwarzer Johannisbeere.

**Schlemmertipps :** dieser fruchtige, weiche Wein mit wenig gerbstoffen passt besonders gut zu weissem Fleisch, Geflügel, ländlichen Gerichten, Hartkäse und Wurstwaren oder anderem kaltem Fleisch. Eignet sich auch als Aperitif-Wein.

∞ Les Fils Maye, Riddes

19.-

∞ Domaine des Roses, Joseph Gaudard, Leytron

29.- 38.-

∞ Les Terrasses de Claudine, Rodeline, Fully

33.-

## Cornalin

**Cépage :** Cornalin

**Caractère :** le plus ancien cépage du Valais au goût de fruit des bois. Doté d'une robe aux reflets violacés, il offre un bouquet délicieusement complexe et un corps parfait.


**Accords Gourmands :** à consommer avec les viandes goûteuses, de la grillade (bœuf ou agneau) à la chasse (gibier à plume, médaillons de chevreuil ou de cerf) en passant par les terrines campagnardes ou les viandes marinées. Accompagne aussi volontiers un plateau de fromage.

**Eigenschaften :** wunderschönes, fast purpurnes Blutrot. Im Bukett intensive Fruchtigkeit mit Aromen von schwarzen Kirschen, Griotte (Weichselkirsche), Brombeeren, Heidelbeeren. Konzentriertheit, Struktur, Frische, Harmonie, elegante Tannine: alles Eigenschaften, die diesen Cornalin zu einem überaus beliebten Wein machen.

**Schlemmertipps :** passt zu geschmacksintensivem Fleisch, Grilladen (Rind oder Lamm), Wild (Federwild, Reh- oder Hirschmedaillons), aber auch zu rustikalen Terrinen oder mariniertem Fleisch. Harmoniert ebenso mit Halbhart-Käsen.

∞ Combe d'Enfer, Rodeline, Fully

49.- 68.-



Magnum 1,5 L  
Combe  
D'enfer  
126.-

## Pinot Noir

**Cépage :** Pinot Noir

**Caractère :** le Pinot Noir est corsé, chaleureux, harmonieux. Son bouquet rappelle les petits fruits, framboises et cassis.

**Accords gourmands :** digne accompagnateur des viandes rouges, du gibier, ainsi que des fromages crémeux.

**Eigenschaften :** der Pinot Noir ist stark, herzlich und harmonisch. Sein Bouquet erinnert an kleine Früchte, Himbeeren und Johannisbeeren.

**Schlemmertipps :** würdiger Begleiter von dunklem Fleisch, Wild sowie zu Rahmkäse.

∞ Fer Rouge, Buchard et Fils, Leytron

34.-

∞ Chant des Pierres, Maurice Dussex, Saillon

48.-

# Nos Vins Rouges (suite)

## Syrah

37.5 50cl 75cl

**Cépage :** Syrah

**Caractère :** robe très foncée aux reflets violacés, nez épicé, goût de cannelle et de poivre, arôme de cassis. Vin très riche et corsé.

**Accords Gourmands:** toutes les viandes rouges en sauce ou en grillade. Mets de chasse.

**Eigenschaften:** sehr intensive rote Farbe mit violetter Schimmer, würzige Nase, Geschmack nach Zimt und Pfeffer, Cassis-Aroma. Ein reicher und körperbetonter Wein.

**Schlemmertipps :** harmonischer Begleiter zu allem roten Fleisch an Sossen oder grillierten Wildgerichten.

∞ Gilbert Devayes, Leytron

36.-

62.-

∞ Cave le Bosset, Leytron

41.-

53.-

## Humagne Rouge



**Cépage :** Humagne Rouge

**Caractère :** robe rubis, arômes de sous-bois, ce vin affirme sa typicité par sa structure corsée et ses tannins souples et soyeux.

**Accords Gourmands :** accompagne idéalement le navarin d'agneau, la daube de bœuf, le jarret de veau, l'entrecôte au poivre, le pigeon aux épices, la gigole de chevreuil sauce poivrade et les fromages d'alpage.

**Eigenschaften :** rubinrote Farbe, holzige Note - dieser Wein bringt seine typischen Merkmale durch sein körperreiches Bukett und seine weichen und seidigen Tannine zur Geltung.

**Schlemmertipps :** idealer Begleiter zu Lammragout, Rinderschmortopf, Kalbshaxe, Entrecôte mit Pfeffer, Taube mit Kräutern, Rehkeule mit Pfeffersauce und Alpkäsesorten.

∞ Domaine des Roses, Joseph Gaudard, Leytron

39.-

48.-

∞ Petite Vertu, Schmaltzried, Chamoson

48.-

## Merlot

**Cépage :** Merlot

**Caractères :** vin rouge corsé et généreux aux arômes de cassis, de mûres.

**Accords Gourmands :** s'accorde à ravir avec la viande braisée et les volailles, agneau, foie, foie gras chaud, canard farci, rôti de sanglier, lapin ou porc, polenta, pâtes, risotto aux champignons, fromages à pâte molle ainsi que la cuisine orientale.

**Eigenschaften:** der Merlot ist ein starker Rotwein mit einem Duft von schwarzen Johannisbeeren.

**Schlemmertipps:** jede Art von Fleisch, Kastanien, grilliertes Fleisch und Geflügel, Lammfleisch, Leber, warme Gänseleber, gefüllte Ente, Wildschweinbraten, Hase- oder Schweinefleisch, begleitet von Polenta, Teigwaren, Pilzrisotto. Orientalische Küche.

∞ Fruits Noirs, Pierre Buchard et Fils, Leytron

37.-

∞ Mandolé, Saillon

38.-

49.-

∞ Petite Vertu, Schmaltzried, Chamoson

49.-

## Cabernet Sauvignon

**Cépage :** Cabernet Franc

**Caractère :** Vin fin d'une complexité aromatique intense. Son bouquet est caractérisé par des notes de baies sauvages et de myrtilles. En bouche, sa structure corsée est allée à une belle acidité.

**Accords gourmands :** Accompagne idéalement les viandes rouges et le gibier.

**Eigenschaften :** Wein mit Finesse und intensiver aromatischer Dichte. Sein Bouquet zeichnet sich durch Noten von wilden Beeren aus. Im Mund verleiht ihm seine vollmundige Struktur verbunden mit einem schönen Säuregehalt eine lange Haltbarkeit.

**Schlemmertipps:** Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild.

∞ Marc-André Rossier, Saillon

35.-

## Nos Vins Rouges (suite)

**V**illa Antinori Toscana  37.5 50cl 75cl

**Cépage** : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah

**Caractère** : Produit avec des cépages autochtones et internationaux cultivés traditionnellement en Toscane et provenant de nos vignobles. Le vin est affiné pendant environ 12 mois.

**Accords gourmands** : Accompagne idéalement les viandes rouges et le gibier.

**Eigenschaften** : Mit den eingeborenen und internationalen traditionsgemäß in Toscane kultivierten Rebsorten hergestellt und die aus unseren Weingärten herkommen. Wein ist während ungefähr 12 Monate verfeinert.

**Schlemmertipps** : Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild.

59.-

**L**a Réserve haut Médoc Sociando Mallet 

**Cépage** : Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

**Caractère** : Vin corsé, d'une belle couleur sombre et profonde. Bouquet complexe, habituellement dominé par des notes de fruits noirs, une touche de minéralité et un boisé fin bien intégré.

**Accords gourmands** : Accompagne idéalement les viandes rouges et le gibier.

**Eigenschaften** : Gewürzter Wein, einer schönen dunklen und tiefen Farbe. Komplexer Strauß, gewöhnlich, der von Anmerkungen schwarzer Früchte, Taste(Strich) beherrscht ist, minéralité und einer, was aufgeförstet ist, was fein ist, was gut integriert ist.

**Schlemmertipps** : Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild.

69.-

## Nos Assemblages

**N**oir Desir 37.5 50cl 75cl

**Cépages** : Syrah, Cornalin, Gamay et Merlot

**Caractère** : robe rouge rubis intense. Attaque fruitée en bouche, dense en première partie puis le vin développe ses arômes de fruits rouges et d'épices.

**Accords Gourmands** : ce vin accompagne les viandes rouges, les viandes en sauce, les rôtis, le poulet et les fromages d'alpage.

**Eigenschaften** : Ein eleganter und vollmundiger Rotwein mit guter Lagerfähigkeit. Kräftig im Antrunk, unterstützt von einem mittleren Gehalt an Gerbstoffen, im Abgang fruchtig, strukturiert und vollmundig.

**Schlemmertipps** : Aufschnitt, Paté, getrocknete Würste, Grilladen, Alpkäse.

∞ Rodeline, Fully

Magnum  
1.5 L  
114.-

48.- 62.-

**M**odus Vivendi

**Cépage** : Cabernet, Merlot, Syrah

**Caractère** : Couleur Intense, Fruits rouges et Cerises noires, Belle persistance en bouche, tannins déjà fondus de par les années de barrique

**Accords Gourmands** : Toutes les viandes rouges

**Eigenschaften**: Starke Farbe, Rote Früchte, schwarze Kirschen, geschmeidiges Tannin, weiter Mund

**Schlemmertipps** : Alles rote Fleisch

∞ Vidomme, Cathy et Meinrad Gaillard, Saint-Pierre-de-Clages

66.-

## Nos Assemblages (suite)

### **C** *rête d'or* 37.5 50cl 75cl

---

**Cépage** : Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Syrah

**Caractère** : Robe intense et profonde avec des reflets prune. Charmeur, légèrement boisé avec des notes de cassis et de mûre. Racé et puissant, toasté avec un petit côté vanillé, possédant des tannins bien fondus. Finale persistante, veloutée, sur les fruits rouges.

**Accords Gourmands** : Accompagne à merveille les viandes grillées, le gibier et les fromages

**Eigenschaften** : Purpurrote Robe. Von Waldbeerendüften geprägtes Bouquet. Am Gaumen schöne Harmonie zwischen einer vielschichtigen Struktur und gut verschmolzenen Tanninen.

**Schlemmertipps**: Ein vorzüglicher Begleiter zu Fleisch vom Grill sowie zu Wild und Käse.

∞ *Maurice Gay, Chamoson*

54.-

### **V** *olcan du Chêne*

---

**Cépage** : Cabernet Franc- Syrah - Diolinoir - Merlot

**Caractère** : Petit Verdot Aspect Visuel d'un rouge profond et cristallin. Nez complexe du à l'assemblage et à l'harmonie d'un passage en barrique bien maîtrisé. Bouche ayant une attaque bien franche suivi directement d'une superbe enveloppe fruit-boisé aux arômes légèrement épicé SYRAH.

**Accords Gourmands** : Accompagne à merveille les viandes grillées, le gibier et les fromages

**Eigenschaften** : Purpurrote Robe. Von Waldbeerendüften geprägtes Bouquet. Am Gaumen schöne Harmonie zwischen einer vielschichtigen Struktur und gut verschmolzenen Tanninen.

**Schlemmertipps**: Ein vorzüglicher Begleiter zu Fleisch vom Grill sowie zu Wild und Käse.

∞ *Philippoz Frères, Leytron*

46.- 65.-

## Nos Vins Rouge Bio

### Origine Merlot, Azienda Agricola Bianchi, Tessin (Bio)

---

**Cépage** : Merlot

**Caractère** : Rubis brillant. Prunes, cerises noires, menthe sauvage et un soupçon de poivre dans un bouquet ample.

79.50

### Pinot Noir, Saint-Sébastien, Neuchâtel (Bio)

---

**Cépage** : Pinot noir

**Caractère** : Ce pur Pinot noir à la robe rouge rubis, relève des arômes de mûres, framboises et cassis. Son corps, d'une structure riche et complexe, s'accompagne de tanins soyeux.

59.50