



# Restaurant « Source du Rhône »

## « Crus » im Glas

1 dl

### Weiss

Sauvignon blanc	2018	Collina Marengo - Piemont	6.50
Heida	2017	Provins - Sion	7.00
Humagne blanc	2019	Domaine des Roses - Leytron	7.50
Ermitage	2019	A. Mathier et Fils – Salgesch	7.50
Petite Arvine	2019	A. Mathier et Fils – Salgesch	7.50

### Rot

Pinot noir	2018	Cave du Paradies - Salgesch	6.50
« Nez Noir » <i>Gamaret, Syrah, Merlot</i>	2018	Domaines Rouvinez - Sierre	6.50
Merlot	2018	Provins - Sion	7.00
Barbera d'Alba DOC	2017	Collina Marengo - Piemont	7.00
Nebbiolo DOC	2018	Collina Marengo - Piemont	7.50

# Weissweine

## Walliser Raritäten

			37.5cl	50cl	75cl
Gwäss	2016	Chanton Weine – Visp			66.00
Plantscher	2016	Chanton Weine – Visp			66.00
Resi	2017	Chanton Weine – Visp			66.00
Lafnetscha Vispताल	2018	Chanton Weine – Visp			66.00

## Fendant

Moëtte	2019	Simon Maye & Fils – Chamoson			45.00
--------	------	------------------------------	--	--	-------

## Johannisberg

Johannisberg	2019	Fernand Cina – Salgesch			42.00
Johannisberg	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			49.00

## Petite Arvine

Aphrodine	2018	A. Mathier et Fils - Salgesch			54.00
Château Lichten	2017	Domaines Rouvinez - Sierre	29.00		58.00
Petite Arvine de Chamoson	2018	Simon Maye & Fils – Chamoson			65.00

## Humagne blanc

Humagne blanc	2018	A. Mathier et Fils - Salgesch			52.00
Humagne blanc	2018	Domaine des Roses - Leytron		39.00	

## Heida

			37.5cl	50cl	75cl
Traditionell	2017	St. Jodernkellerei - Visperterminen		39.00	54.00

## Chardonnay

Chardonnay de Chamoson	2018	Simon Maye & Fils – Chamoson			53.00
------------------------	------	------------------------------	--	--	-------

## Assemblagen

Domaine de Ravoire	2017	A. Mathier et Fils – Salgesch			88.00
<i>Heida, Pinot blanc, Viognier und diverse Rebsorten gemäss Degustationstag</i>					

## Roséweine

„Syrose“ Rosé de Syrah	2018	Domaine des Roses - Leytron			49.00
------------------------	------	-----------------------------	--	--	-------

## Süssweine

« Mitis » Amigne flétrie	2014	Jean-René Germanier - Vètroz	68.00		
Riesling “ Mario ” TBA 1520e	2011	Chanton Weine - Visp	76.00		

## Schaumweine - Champagner

Brut de l'Orpilleur – Blanc de blanc	2017	Cave l'Orpilleur – St. Léonard			67.00
Bollinger Brut « Spécial Cuvée »		Ay – Champagne			98.00
Bollinger « Rosé »		Ay - Champagne			128.00

# Rotweine

## Gamay

			37.5cl	50cl	75cl
Gamay	2017	Staatskellerei Wallis - Châteauneuf			42.00
Gamay	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			47.50
Gamay	2018	Domaine des Roses - Leytron		29.00	42.00

## Gamaret

Gamaret	2016	Serge Roh - Vètroz			52.00
---------	------	--------------------	--	--	-------

## Dôle

Dôle de Chamoson	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			47.50
------------------	------	------------------------------	--	--	-------

## Pinot noir

Pinot noir Leukersonne	2018	Leukersonne - Leuk			46.00
Pinot noir « BIO »	2017	Cave du Chevalier Bayard - Varen			46.00
Pinot noir	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			51.00

## Diolinoir

Diolinoir	2019	Cave du Chevalier Bayard - Varen		38.00	58.00
Diolinoir « Evêché » Les Domaines	2015	Provins - Sion			94.00

## Cabernet franc

Cabernet franc « Grand Maitre »	2018	Gregor Kuonen - Salgesch			68.00
---------------------------------	------	--------------------------	--	--	-------

## Humagne rouge

			37.5cl	50cl	75cl
Humagne rouge	2018	A. Mathier et Fils – Salgesch			56.00
Humagne rouge « Maitre de Chais »	2009	Provins - Sion			67.00
Humagne rouge	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			68.00
Humagne rouge	2018	Domaine des Roses - Leytron		39.00	56.00

## Cornalin

Cornalin	2018 / 2019	Cave du Chevalier Bayard - Varen			58.00
Cornalin	2018	A. Mathier et Fils - Salgesch			58.00
Cornalin « Maitre de Chais »	2009	Provins - Sion			69.00
Cornalin	2018	Staatskellerei Wallis - Châteauneuf			58.00
Cornalin de Chamaray	2014	Jean-René Germanier - Vètroz			128.00

## Syrah

Cayas	2016 / 2017	Jean-René Germanier - Vètroz	39.00		78.00
Syrah	2018	Simon Maye & Fils - Chamoson			68.00
Syrah « Vieilles Vignes »	2017	Simon Maye & Fils - Chamoson			98.00
Syrah	2018	Domaine des Roses - Leytron		39.00	59.00

## Merlot

Merlot	2018	A. Mathier et Fils - Salgesch			56.00
Vinum Lignum	2015 / 2018	A. Mathier et Fils – Salgesch			78.00
Merlot « Barrique »	2016	Cave du Paradies - Sierre			67.00
Merlot	2018	Staatskellerei Wallis - Châteauneuf			56.00
Merlot « Vieilles Vignes »	2017	Simon Maye & Fils - Chamoson			73.00

## Walliser Spezialitäten

			37.5cl	50cl	75cl
« Jägerwii » St. Laurent	2016	A. Mathier et Fils – Salgesch			58.00
Grenache	2017 / 2018	Fernand Cina - Salgesch			69.00
Malbec	2018	Fernand Cina - Salgesch			73.00
Tempranillo	2017	Fernand Cina - Salgesch			79.00
Sangiovese	2018	Fernand Cina - Salgesch			69.00
Durize Oriou de Fully	2017	Samuel Roduit - Fully	29.00		59.00

## Assemblagen

Domaine de Ravoire	2017	A. Mathier et Fils – Salgesch			88.00
<i>Pinot noir, Merlot, St.Laurent und diverse, gem. Degustationstag der Aktionäre</i>					
« La Maitresse de Salquenen »	2016	Fernand Cina – Salgesch			96.00
<i>Assemblage aus 13 rote Rebsorten</i>					
« Château Lichten »	2017	Domaines Rouvinez - Sierre	32.00		58.00
<i>Syrah, Pinot noir, Humagne rouge</i>					
« Le Tourmentin »	2016	Domaines Rouvinez - Sierre	37.00		69.00
<i>Syrah, Pinot noir, Humagne rouge, Cornalin</i>					
« Cœur du Domaine »	2016	Domaines Rouvinez - Sierre			86.00
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Syrah</i>					
« Défi noir » Les Titans	2015	Provins - Sion			79.00
<i>Syrah, Cornalin und Diolinoir</i>					
« Clos de Corbassières » Les Domaines	2014	Provins - Sion			94.00
<i>Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>					
« Electus »	2011 / 2013	Provins - Sion			145.00
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>					
« Ardèvine »	2016	Michel Boven – St. Pierre de Clages		49.00	67.00
<i>Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>					

## Unsere grossen Flaschen

			150cl
<b>Syrah Cayas</b>	<b>2017</b>	<b>Jean-René Germanier - Vètroz</b>	<b>159.00</b>
<b>Malbec</b>	<b>2018</b>	<b>Fernand Cina - Salgesch</b>	<b>145.00</b>
<b>Tempranillo</b>	<b>2017</b>	<b>Fernand Cina - Salgesch</b>	<b>163.00</b>
<b>« La Maitresse de Salquenen »</b> <i>Assemblage aus 13 rote Rebsorten</i>	<b>2016</b>	<b>Fernand Cina – Salgesch</b>	<b>175.00</b>
<b>« Le Tourmentin »</b> <i>Syrah, Pinot noir, Humagne rouge, Cornalin</i>	<b>2016</b>	<b>Domaines Rouvinez - Sierre</b>	<b>138.00</b>
<b>« Cœur du Domaine »</b> <i>Cornalin, Humagne Rouge, Syrah</i>	<b>2016</b>	<b>Domaines Rouvinez - Sierre</b>	<b>159.00</b>
<b>« Ardèvine »</b> <i>Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<b>2016</b>	<b>Michel Boven – St. Pierre de Clages</b>	<b>137.00</b>
<b>Barbera d'Alba</b>	<b>2018</b>	<b>Paola Massa - Piemont</b>	<b>115.00</b>
<b>Barolo « B. Manzoni »</b>	<b>2011</b>	<b>Silvio Grasso - Piemont</b>	<b>185.00</b>

## Gutes vom Nachbarn über dem Nufenen

			75cl
<b>Barbera d'Alba</b>	<b>2018</b>	<b>Paola Massa - Piemont</b>	<b>49.00</b>
<b>Barolo « B. Manzoni »</b>	<b>2011</b>	<b>Silvio Grasso - Piemont</b>	<b>98.00</b>
<b>Barolo « Pressenda »</b>	<b>2013</b>	<b>Marziano Abbona - Piemont</b>	<b>98.00</b>
<b>Chianti Classico « Riserva »</b>	<b>2015</b>	<b>Castellare - Toskana</b>	<b>59.00</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	<b>2015</b>	<b>Avignonesi - Toskana</b>	<b>58.00</b>
<b>Mille e una Notte</b> <i>Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah</i>	<b>2015</b>	<b>Donnafugata – Sizilien</b>	<b>98.00</b>
<b>Terre Brune</b>	<b>2016</b>	<b>Santadi - Sardinien</b>	<b>75.00</b>

*Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah*