

VORSPEISEN & GROSSE SALATE

Alle Preise in CHF. inkl. MwSt

kleine gartenfrische Blattsalate	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	11.00
hausgemachtes Kräuterdressing und Cherrytomaten <i>small green salad with herb dressing and cherry tomatoes</i> petite salade verte, vinaigrette aux herbes et tomates cerises		
kleiner gemischter Salat		15.00
hausgemachtes Frenchdressing und Kräutercroutons <i>small mixed salad with french dressing and herb croûtons</i> petite salade mixte à la vinaigrette française et des <i>croûtons</i> aux herbes		
Silvana Plättli		1 Pers. 29.00
einheimische getrocknete Fleischspezialitäten, Hobelkäse und dreierlei Butter <i>local air-dried meat specialities, planed mountain cheese and sausage home-made style</i> spécialités de viandes séchées locale, fromage à rebibe		2 Pers. 54.00 4 Pers. 98.00
Bruschetta	Ⓛ Ⓥ	17.00
mit Basilikumtomaten, Hummus und Oliventapenade <i>with Basil tomatoes, hummus and olive tapenade</i> avec tomates basilic, hummus et tapenade d'olives		
Hausgebeizter Lachs	Ⓛ	25.00
auf Sushireis mit Wakame und eingelegtem Ingwer <i>marinated salmon with wakame on sushi rice and pickled ginger</i> saumon mariné avec wakame sur riz sushi, avec wakame et gingembre mariné		
Rindstartar (75g)	Ⓛ	24.00
mariniert mit Eigelbcreme und Toast <i>Beef tartare with egg yolk cream and toast</i> Tartare de bœuf avec crème aux jaunes d'œufs et toasts		
Walliser Weissweinsuppe mit Trockenfleisch-Chips		14.00
<i>white wine soup wallis style with air-dried beef meat strips</i> soupe au vin blanc valaisanne avec lanières de viande de boeuf séchée		
Süsskartoffel-Ingwersuppe mit Kokosmilch (mit Black Tiger Crevette +7.-)	Ⓞ Ⓛ Ⓥ	14.00
<i>sweet potato - ginger soup with coconut milk (with Black Tiger Crevette +7.-)</i> soupe de patate douce et gingembre au lait de coco (avec crevette Black Tiger +7.-)		
Grosser Silvana Salat		als Hauptgang 29.00
Blattsalate mit Kräuterdressing, Trockenfleisch, Bergkäse und Croutons <i>lettuce salad with herb dressing, air dried beef, mountain cheese and croûtons</i> salade verte vinaigrette aux herbes, viande de boeuf séchée, fromage montagnard et croûtons de pain		als Vorspeise 22.00
Grosser Salat Gitz Gädi mit Feta	Ⓞ	als Hauptgang 27.00
Rucolasalat auf eingelegter rote Beete mit Walnüssen an Himbeervinaigrette <i>Rocket salad with feta on pickled beetroot, walnuts and raspberry vinaigrette</i> Salade de roquette avec feta sur betteraves rouges marinées, noix et vinaigrette aux framboises		als Vorspeise 21.00

HAUPTGÄNGE

Käseschnitte „Petite Arvine“	29.00
mit Raclettekäse, Weisswein, Tomaten und gebratenen Speckstreifen <i>cheese toast "Petite Arvine" with local raclette cheese, tomatoes and bacon chips</i> tartines au fromage "Petite Arvine" avec fromage à raclette valaisan, tomates et tranches de lard grillées	
Walliser Cholera	29.00
im Blätterteig gebackene Äpfel, Lauch, Kartoffeln und Käse mit Salatbouquet <i>filled puff pastry with apples, potatoes, leek and local cheese with salad</i> strudel avec pommes au four, poireau, pommes de terre, fromage valaisan et bouquet de salade	
Vegane Gnocchi	Ⓛ Ⓥ 32.00
in Safran-Kokos Sauce mit karamellisierten Karotten <i>vegan gnocchi in saffron-coconut sauce with caramelized carrots</i> gnocchi végétaliens à la sauce safranée à la noix de coco et aux carottes caramélisées	
Norwegische Rösti	Ⓒ 34.00
mit Rauchlachs, Sauerrahm und kleinem grünen Salat <i>rösti with smoked salmon and sour cream sauce, small green salad</i> rösti au saumon fumé, crème aigre et petite salade verte	
Lammfilet	Ⓒ 46.00
an konfierten Kartoffeln, Karottenpüree und Vanillebutter <i>Lamb fillet with confit potatoes, carrot puree and vanilla butter</i> Filet d'agneau, pommes de terre confites, purée de carottes et beurre à la vanille	
Rindsgeschnetzeltes	42.00
mit Butterspätzle und Champignon-Rahmsauce, dazu Grillgemüse <i>Sliced beef with butter spaetzle and mushroom cream sauce and grill vegetable</i> Emincé de bœuf avec spätzle au beurre et sauce à la crème de champignons et légumes au grill	
Silvana Freeride Burger mit Rindfleisch	36.00
Bergkäse, Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites <i>homemade beef burger, cheese, iceberg salad, tomato, onions, and french fries</i> burger au bœuf fait maison, fromage montagnard, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites	
Veganer Silvana Burger mit hausgemachtem schwarzen Bohnen Patty.	Ⓥ 36.00
Eisberg-Salat, Tomaten, Zwiebeln, Silvana Sauce und Pommes frites <i>homemade vegan burger with black bean patty, iceberg salad, tomato, onions, and french fries</i> burger vegan maison avec haricots noirs, laitue iceberg, tomates, oignons, et ses frites	
Paniertes Kalbsschnitzel (200g)	Ⓛ 49.00
mit Pommes frites und Grillgemüse <i>breaded veal escalope with french fries and grill vegetable</i> escalope de veau panée avec frites et légumes au grill	
Rindstartar (150g)	Ⓛ 42.00
mit Eigelbcreme, Toast (mit Pommes frites +3.-) <i>Beef tartare with egg yolk cream, toast (with french fries +3.-)</i> Tartare de bœuf avec crème aux jaunes d'œufs et toasts (avec des frites +3.-)	

Käsefondue Classic (ab 2 Personen) mit Pellkartoffeln und Weissbrotwürfel <i>cheese fondue with potatoes and bread cubes</i> fondue de fromage avec pommes de terre et cubes de pain	pro Person	32.00
Käsefondue Wallis (ab 2 Personen) mit Pellkartoffeln, Weissbrotwürfel, Aprikosenstückchen und Aprikosenschnaps <i>cheese fondue with potatoes, bread cubes, apricots and apricot liquor</i> fondue de fromage avec pommes de terre, cubes de pain, apricots et alcool d'abricots	pro Person	36.00
Käsefondue „Gitz-Gädi“ (ab 2 Personen) mit Pellkartoffeln, Weissbrotwürfel, Walliser Trockenfleisch, Speck, Birnen und Melonen <i>cheese fondue with potatoes, bread cubes, local air-dried meat, bacon, pear and melon</i> fondue de fromage avec pommes de terre, cubes de pain, viande séchées valaisanne, lard, poire et melon	pro Person	42.00

CORDON-BLEU IM GITZ-GÄDI

Eine bekannteste Legende besagt, dass das Cordon Bleu im Jahr 1815 in Brig im Wallis erfunden wurde. Damals trafen sich 30 Personen in einem Restaurant zum Essen. Kurz vor Mittag kam jedoch eine weitere Gruppe von 30 Personen hinzu, und es gab nicht genug Fleisch für alle. Die Köchin des Restaurants improvisierte und schnitt die Schnitzel in Schmetterlingschnitt, füllte sie mit Schinken und Käse und panierte sie. Das Gericht war ein voller Erfolg und wurde fortan "Cordon Bleu" genannt.

Ihr Cordon bleu wird serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse.

Classic	<i>mit Kalbfleisch, Schinken und Walliser Käse</i>	52.00
Wallis	<i>mit Schweinefleisch, Tomaten, Walliser Raclettekäse</i>	45.00
Matterhorn	<i>mit Schweinefleisch (300g), Tomaten, Walliser Raclettekäse</i>	55.00

KINDER

Tagliatelle Napoli mit Tomatensauce <i>tagliatelle with tomato sauce</i> tagliatelle à la sauce tomate	🕒	13.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>chicken nuggets with french fries</i> nuggets avec frites		14.00
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>pork schnitzel with french fries</i> esclope de porc panée avec frites	🕒	16.00

Herkunftsländer Fleisch

Rind- Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, Argentinien*

Poulet: Schweiz, Brasilien

Lammfleisch: Schweiz, Irland, Australien*

* Rind- und Lammfleisch kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

SÜSSE VERLOCKUNG

Lebkuchen Panna cotta Ⓒ 13.00
mit Karamell-Popcorn
gingerbread panna cotta with caramel popcorn
 panna cotta au pain d'épices avec popcorn au caramel

Apfelstrudel 14.00
mit warmer Vanillesauce und Zimt-Eis
apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream
 strudel aux pommes, sauce vanille et glace à la cannelle

Schokokuchen Ⓒ Ⓛ Ⓥ 9.00
chocolate cake
 gâteau au chocolat
 Zuschlag für Sahne, whipped cream, crème Chantilly 1.00
 Zuschlag für Toffee Karamell Eis (vegan) Ⓒ Ⓛ Ⓥ 3.50

Aprikosen Pavlova (Meringue, Vanillesauce und Aprikosen Topping) 14.00
apricot pavlova
 pavlova aux abricots

Eiskaffee Mokka Eis mit warmem Kaffee 13.00

Coupe Hot berry Vanille Eis mit warmen Waldbeeren 13.00

Coupe Bailey's Vanille und Mokka Eis mit Baileys 13.00

Coupe Danmark Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce 13.00

Sorbet Valaisan Aprikosen Sorbet mit Aprikosenlikör 12.00

Sorbet Colonel Zitronen Sorbet mit Wodka 12.00

Mini Coupes: 9.00

Eis und Sorbets pro Kugel 4.00
 Zuschlag für Sahne 1.00

Eis-Sorten:
 Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt, Mokka, Stracciatella, Aprikose, Zitrone, Toffee Karamell (vegan)

SOFT DRINKS OFFEN

Mineralwasser und Süssgetränke	3dl	5.50
	5dl	7.00

MINERAL FLASCHEN

Traubensaft / Tomatensaft	2dl	5.50
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	2dl	5.50
Cola Zero / Rivella Blau	3dl	5.50
Saurer Most mit oder ohne Alkohol	5dl	8.00
Mineral Liter mit / ohne Kohlensäure		10.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Ristretto		5.00
Milchkaffee / Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		7.00
Doppelter Espresso		6.50
Wiener Kaffee (mit Sahne)		6.00
Kaffee Fertig		9.00
Kaffee Schümli Pflümli		11.50
Kaffee Silvana		11.50
Kaffee Baileys		11.50
Tee		5.00
Tee Rum / Jägertee		9.00
Ovomaltine / Schokolade		6.00
Schokolade mit Rahm		7.00
Schokolade mit Rum und Rahm		10.00
Glühwein		8.00
Früchtepunsch (Apfel oder Orange)		5.50

BIER

Offenausschank Cardinal		
Stange	3dl	5.80
Kübel	5dl	8.00
Schneider Weisse	5dl	9.00
Zermatt Bier Matterhorn	3.3dl	7.50
Zermatt Bier Monte Rosa	3.3dl	7.50
Valaisanne Pale Ale	3.3dl	7.50
Valaisanne White IPA	3.3dl	7.50
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	6.00

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	6.00
Johannisberg	7.00
Heida Germanier*	9.00
Chardonnay *	9.50
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	8.50

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.00
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.00
Diolinoir *	9.00
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

Unser umfangreiches Weinsortiment finden Sie in der Weinkarte

APERITIF

Prosecco	10cl	9.00
Aperol Spritz		13.50
Hugo		13.50
Campari Orange		11.50
Negroni		14.00
Cynar	4cl	8.00
Campari	4cl	8.00
Pastis	4cl	8.00
Martini bianco / rosso	4cl	8.00
Porto	4cl	8.00
Sherry	4cl	8.00
Appenzeller	4cl	8.00
Ramazotti	4cl	8.00
Fernet	4cl	8.00
Jägermeister	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei	10cl	6.00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Mojito	17.00
Whiskey Sour	17.00
Moscow Mule	18.00

LIQUEUR

Gletscherblut	2cl	5.00
Limoncello	2cl	7.00
Génépy	2cl	7.00
Sambuca	2cl	7.00
Grand Marnier	2cl	7.00
Cointreau	2cl	7.00
Morand Aprikosen Likör	2cl	9.00
Hecht Pflaumenbrand Likör	2cl	15.00
Amaretto	4cl	9.00
Baileys	4cl	9.00

SCHNAPS

Morand Abricotine	2cl	9.00
Morand Williamine	2cl	9.00
Kirsch / Pflümli / Obstler	2cl	7.00
Calvados	2cl	9.00
Vieille Prune Trois Rois	2cl	9.00
Vielle Prune Goldflitter	2cl	14.00
Hecht Vieille Prune Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Williams Barrique	2cl	16.00
Hecht Vieille Abricot Barrique	2cl	17.00

MARC & GRAPPA

Marc du Valais	2cl	7.00
Grappa Brunello	2cl	9.00
Grappa Ornellaia	2cl	12.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre	2cl	16.00

GIN O'CLOCK

Bombay Sapphire	4cl	8.00
Bombay Sapphire & Tonic		12.00
Hendrick's	4cl	10.00
Hendrick's & Tonic		14.00
Xellent Swiss Edelweiss	4cl	11.00
Xellent Swiss Edelweiss & Tonic		15.00
Zermatt Gin 4478	4cl	16.00
Zermatt Gin 4478 & Tonic		20.00

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	7.00
Remy Martin	2cl	8.00
Armagnac Gensac	2cl	12.00
Bas Armagnac Darroze "les grands assemblages"	2cl	18.00

WHISKY

Ballantine's	4cl	9.00
Jack Daniel's	4cl	9.00
Laphroaig Single Malt	4cl	15.00
The Balvenie Single Malt	4cl	18.00

RUM

Bacardi	4cl	8.00
Diplomatico	4cl	15.00
Ron Zacapa 23	4cl	19.00

GLOBAL DENKEN – REGIONAL TRINKEN & GENIESSEN

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr, dass der Klimawandel immer schneller voranschreitet. Umso wichtiger ist es, dass auch wir uns bemühen, den Schaden einzugrenzen und bestimmte Ressourcen zu schonen. Wir alle wissen, es werden auf der ganzen Welt hervorragende Weine gekeltert. Die Schweiz hat im Reb- und Weinbau eine lange Tradition und kaum ein anderes Land kennt eine dermassen grosse Vielfalt an Rebsorten. Älteste Zeugnisse werden auf das Jahr 800 vor Christus datiert. Zudem präsentiert sich die Schweizer Weinlandschaft enorm abwechslungsreich. Die Weinbauregionen des Wallis unterscheiden sich in der Bodenbeschaffenheit, dem Mikroklima sowie durch handwerkliche Besonderheiten. Laut der letzten Erhebung des Branchenverbandes Schweizer Reben und Wein, hat die Schweiz zirka 7'000 hauptberufliche Weinbauern. Es gibt zahlreiche Hobbywinzer, die mit Hingabe ihre wenigen Rebstöcke pflegen. So soll es bei uns im Wallis rund 120'000 einzelne Rebpzellen geben. Sind dies nicht genügend Gründe, um mit einem einheimischen Wein anzustossen? Dank des kurzen Transportweges kann der CO₂-Ausstoss niedrig gehalten werden. Es gilt für uns das Motto: Global denken, regional trinken und geniessen!

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN & ROSE

	pro dl
Fendant	6.00
Johannisberg	7.00
Heida Germanier *	9.00
Chardonnay barrique *	9.50
Petite Arvine *	10.00
Oeil de Perdrix *	8.50

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

	pro dl
Dôle	6.00
Pinot Noir Gitz-Gädi *	8.00
Diolinoir *	9.00
Cornalin *	10.50
Amarone Righetti *	11.50

* Flaschenweine im Offenausschank

unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST

WALLISER WEISSWEINE

Fendant St-Pierre, Chamoson <i>Traubensorte: Chasselas</i>	37.5cl	75cl 50.00
Petite Arvine Rouvinez, Sierre <i>Traubensorte: Petite Arvine</i>	42.00	64.00
Humagne blanche Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Humagne blanche</i>		62.00
Chardonnay barrique Joseph Gattlen, Sion <i>Traubensorte: Chardonnay</i>		60.00
Les Eclats d'âme Claudy Clavien, Miege <i>Traubensorte: Petite Arvine, Chardonnay, Heida</i>		74.00
Heida Diroso, Visperterminen <i>Traubensorte: Heida</i>		68.00
Heida Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Heida</i>		56.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Sylvaner, Païen, Hermitage, Amigne</i>		62.00
Muscat Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Muscat</i>		54.00
Johannisberg Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Grüner Sylvaner</i>		54.00
Viognier Philippe Varone, Sion <i>Traubensorte: Viognier</i>		60.00
Eclat Valais Mundi Provins, Sion <i>Traubensorte: Petite Arvine, Heida</i>		128.00

ROSEWEIN

37.5cl

75cl

Oeil de Perdrix

Gaby Delaloye et fils, Ardon

Traubensorte: Pinot Noir

54.00

Ultimate Provence

MDCV Château et Vignobles en Provence

Traubensorte: Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle

62.00

WEISSWEINE FRANKREICH

Pouilly-Fumé “Les Terres Blanches”

Pascal Jolivet, Loire

Traubensorte: Sauvignon Blanc

86.00

Chassagne-Montrachet 1er cru «Morgeot»

Louis Latour, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

152.00

Meursault 1er cru «Charmes»

Joseph Drouhin, Côtes de Beaune

Traubensorte: Chardonnay

185.00

Château d'Yquem 1er cru Supérieur 2015

Château d'Yquem, Bordeaux

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc

890.00

DESSERTWEINE

Tulum

Cave St. Mathieu, Chalais

Traubensorte: Petite Arvine, Ermitage, Malvoisie

54.00

Lange-Réglat Sauternes AC

Château Lange-Réglat, Sauternes

Traubensorte: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

68.00

WALLISER ROTWEINE

	50cl	75cl
Pinot Noir Gitz-Gädi Cave Imesch, Sierre <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>		52.00
Cornalin Cave St. Mathieu, Chalais <i>Traubensorte: Cornalin</i>	150cl	68.00 134.00
Cabernet Sauvignon Barrique Jacques Germanier, Conthey <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon</i>		68.00
Syrah Grand Cru Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Syrah</i>		78.00
Optimo Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	150cl	62.00 128.00
Humagne Rouge Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
Humagne Rouge Cave Corbassière, Saillon <i>Traubensorte: Humagne Rouge</i>		62.00
Merlot Le Marguillier Les fils maye, Riddes <i>Traubensorte: Merlot</i>	46.00	58.00
Diolinoir Gaby Delaloye et fils, Ardon <i>Traubensorte: Diolinoir</i>		56.00
Emotion Alois und Rolf Marx, Termen <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir</i>		62.00
Cuvée Mme Rosmarie Adrian und Diego Mathier, Salgesch <i>Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir</i>		62.00

Les Etats D'Âme 78.00
Claudy Clavien, Miede
Traubensorte: Pinot, Diolinoir, Cornalin, Humagne, Syrah

Stricto Sensu 118.00
Philippe Varone, Sion
Traubensorte: Humagne rouge, Cornalin, Syrah

ROTWEINE ITALIEN

Piemont 75cl

Barolo 76.00
Marchesi di Barolo, Traubensorte: Nebbiolo

Barbera D'Alba 60.00
Ada Nada, Traubensorte: Barbera

Langhe Rosso Insieme 74.00
Livia Fontana, Traubensorten: Barbera und Nebbiolo

Barbaresco 102.00
Azienda Vinivole Ceretto, Traubensorte Nebbiolo

Toscana

Lodola Nuova Nobile di Montepulciano 58.00
Ruffino, Traubensorte Sangiovese

Rocca di Montemassi 80.00
Maremma, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Promis 82.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Merlot, Syrah, Sangiovese

Cabreo 86.00
Giovanni Folonari, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot 150cl 172.00

Brunello 98.00
Altesino, Traubensorte: Sangiovese

Magari 114.00
Angelo Gaja, Traubensorten: Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot

Tignanello 190.00
Antinori, Traubensorten: Sangiovese, Cab. Franc und Cab. Sauvignon

Sassicaia 340.00
Tenuta San Guido, Traubensorte: Cab. Franc, Cab. Sauvignon 150cl 690.00

Ornellaia 340.00
Bolgheri, Traubensorte Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc

Venetien 75cl

Amarone della Valpolicella 72.00
Luigi Righetti, Traubensorten: Corvina, Rondinella 150cl 150.00
300cl 320.00

Valpolicella Ripasso 54.00
Tinazzi, Traubensorten: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

ROTWEINE FRANKREICH

Chateauneuf-du-Pape 69.00
J.P. Boisson, Côtes du Rhône, Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Pommard 92.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Vosne-Romanée 140.00
Joseph Drouhin, Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Alter Ego de Palmer 2e vin de Château Palmer 196.00
Bordeaux, Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Nuits-Saint-Georges 1er cru «Aux Chaignots» 215.00
Domaine Faiveley Burgund, Traubensorte: Pinot Noir

Château Figeac St. Émilion 1er grand cru classé 390.00
Bordeaux, Traubensorte: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot

ROTWEINE SPANIEN

Rioja Egomei 64.00
Rinca Egomei, Levante, Traubensorten: Tempranillo, Graciano

Aalto PS 176.00
Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Traubensorten: Tempranillo

Abadia Retuerta 80.00
Castilla y León
Traubensorte: Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tempranillo

Magnum	1.5l	156.00
Doppelmagnum	3l	310.00
Imperial	6l	630.00
Balthasar	12l	1'250.00

CHAMPAGNER & PROSECCO

	37.5cl	75cl
Louis Roederer	64.00	120.00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé"		145.00
Ruinart "Blanc de Blancs"		180.00
Louis Roederer Crystal		360.00
Prosecco		52.00