



astrid's fondue hitta

## Walliser Weissweine

<b>Heida Visperterminen AOC</b>	<b>0.75 l</b>	<b>53.00</b>
<i>St. Jodern Kellerei</i>	<b>0.50 l</b>	<b>38.00</b>

Die Perle der Alpenweine.

**0.10 l 8.00**

Heida, ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure. Ein ausgewogener Weisswein, der mit Fondue oder Raclette perfekt harmoniert. Diese Rarität wird ausschliesslich im Rebberg von Visperterminen angepflanzt und ist der Stolz der Winzer.

<b>Heida Gletscherwein AOC</b>	<b>0.75 l</b>	<b>57.00</b>
<i>Kellerei Chanton</i>		

Die alten Reben gedeihen im höchsten Rebberg Europas auf 800 m ü. M. und bringen unglaublich saftige, helle Früchte hervor. Sorgfältig verarbeitet und in die Flasche abgefüllt, vereint der Gletscherwein Geschmackskomponenten von Pfeffer, Quitte und Rauch zu einem ausgewogenen Trinkerlebnis. Als kraftvoller Begleiter zu Käse ideal.

<b>Molignon Fendant de Sion</b>	<b>0.75 l</b>	<b>46.00</b>
<i>Adrian &amp; Diego Mathier</i>	<b>0.50 l</b>	<b>34.00</b>
	<b>0.10 l</b>	<b>7.00</b>

Dem Auge schmeichelt der Fendant aus Sion mit brillantem Gelb und Goldreflexen. Geschmacklich überzeugt der Wein mit viel Volumen. Für diesen Preis ein ganz herausragender Weisser, der gerne zu einem kleinen Trinkgelage verführt.

<b>Johannisberg La Tornale</b>	<b>0.75 l</b>	<b>49.00</b>
<i>Cave La Tornale, Jean-Daniel Favre</i>	<b>0.50 l</b>	<b>35.00</b>
	<b>0.10 l</b>	<b>7.00</b>

Der Johannisberg gedeiht auf sandigen, trockenen Böden und gehört zu den wichtigsten Rebsorten des Wallis. Geschmacklich sorgt dieser Wein für ein blumig-fruchtiges Erlebnis.

<b>Petite Arvine «L'Opaline»</b>	<b>0.75l</b>	<b>56.00</b>
<i>Cave Emery</i>		

Goldfarbiger Petite Arvine mit dezenten Fruchtaromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Ein herrliches Spiel von Fülle, Kraft und Eleganz mit perfekt eingebauter Säure.

<b>Malvoise Flétrie AOC</b>	<b>37.5cl</b>	<b>57.00</b>
<i>Albert Mathier &amp; Fils</i>		

Der Klassiker der Walliser Süssweine wird erst im Dezember bei einem hohen Zuckergehalt gelesen.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf hochwertige, saisonale und regionale Produkte.



astrid's fondue hitta

## Walliser Rotweine

<b>Sherpa</b>	<b>0.75 l</b>	<b>52.00</b>
<i>Vins des Chevaliers Salgesch</i>	<b>0.50 l</b>	<b>36.00</b>
	<b>0.3 l</b>	<b>24.00</b>

Der Sherpa ist eine Assemblage aus Pinot Noir und Humagne Rouge. Er überzeugt mit feinen Tanninen, das weil Teile der Pinot-Trauben im Eichenfass ausgebaut werden. Ein Teil des Verkaufserlöses fliesst in die professionelle Ausbildung der Himalaja Sherpas zu anerkannten Bergführern.

<b>Cornalin „Walliser Landrote“</b>	<b>0.75 l</b>	<b>61.00</b>
<i>Vins des Chevaliers Salgesch</i>		

Die Rebsorte Cornalin ist spätreif, sensibel und launisch in der Produktion, weshalb sie fast aufgegeben wurde. Der Cornalin verführt mit Aromen von schwarzen Kirschen und einer würzigen Nelkennote. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu Fleischfondue

<b>Clos du Château</b>	<b>0.75 l</b>	<b>59.00</b>
<i>Charles Bonvin</i>		

Der Clos du Château ist eine Assemblage aus Pinot Noir und Merlot. Der Wein vereint Beerenaromen mit einer pfeffrigen, leicht rauchigen Note. Ein rassiger Walliser, der vorzüglich zu Trockenfleisch oder Fleischfondue passt.

<b>Diolinoir Chamoson</b>	<b>0.75 l</b>	<b>52.00</b>
<i>Cave La Tornale, Jean-Daniel Favre</i>		

Der Diolinoir ist ein wuchtiger Wein. Seine Aromen erinnern an Gewürznelken und Baumrinde. Im Gaumen wirkt der Diolinoir breit, voll und gut strukturiert.

<b>Pinot Noir</b>	<b>0.75 l</b>	<b>48.00</b>
<i>Mario Chanton</i>	<b>0.50 l</b>	<b>34.00</b>
	<b>0.3 l</b>	<b>21.00</b>

Ein typischer Pinot Noir, der durch seine aromatische Frische besticht. Mit leicht fruchtiger Note und einer Nuance Vanille eignet er sich nicht nur zu Fleisch- sondern auch zu Käsegerichten. Ein ehrlicher, sympathischer Wein, der einem nicht verleidet!

<b>Merlot Grandmâitre</b>	<b>0.75</b>	<b>58.00</b>
<i>Caveau de Salquenen, Gregor Kuonen</i>		

Dieser Merlot zeigt viel Explosivität, ohne aufdringlich zu sein. Am Gaumen wechseln sich fruchtige Aromen mit den feinen Toastingnoten ab.

<b>Zweigelt</b>	<b>0.75 l</b>	<b>57.00</b>
<i>Diroso Weinkellerei, Familie Baumann</i>		

Sein voller Körper wird von einer feinen Säure getragen und von samtigen Tanninen würdevoll umrahmt. Im Gaumen zeigt er saftige Fruchtnoten im eleganten Zusammenspiel mit zarten Würzaromen.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf hochwertige, saisonale und regionale Produkte.



astrid's fondue hitta

## Üsserschiizer Rotweine

- Resalte Crianza Ribera del Duero** 0.75 l 56.00  
*Bodegas Resalte, Ribera del Duero, Spanien*  
*Tempranillo*  
Aromen reifer schwarzer Beeren, Lakritze, Toffee, Gewürz und mineralische Noten.
- F Negroamaro Salento IGT** 0.75 dl 69.00  
*Feudi di San Marzano, Apulien, Italien*  
*Negro Amaro*  
Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Komplex in der Nase mit feinen Noten nach Gewürzen, Beeren und Kirschen.
- Silentium Primitivo di Manduria** 0.75 l 49.00  
*San Marzano, Italien*  
*Primitivo*  
Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Mittelkräftiges, komplexes Bouquet mit intensiver Beerenfruchtaromatik, gefolgt von dezenten Noten von Dörrfrüchten und Erdbeerkonfitüre.
- Le Volte dell'Ornellaia** 0.75 l 59.00  
*Toscana, Italien*  
*62% Merlot, 20% Sangiovese, 18% Cabernet Sauvignon*  
Le Volte, die erste Kreation von Ornellaia und inzwischen bereits ein Kultwein. Die fruchtigen Aromen passen besonders gut zum Rindsfilet und Kalbsfilet des dü Fleischfondues.
- Campo al Mare** 0.75 l 74.00  
*Bolgheri, Toscana, Italien*  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot*  
Barrique Ausbau, ein Spitzenwein, nachhaltig und fein abgestimmt
- Amarone Masi (2008)** 0.75 l 86.00  
*Masi Agricola, Veneto, Italien*  
*Corvina, Rondinella, Molinara*  
Konzentriert fruchtig in der Nase, Würze und Holz, überzeugt mit Noten von Amarenakirschen

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf hochwertige, saisonale und regionale Produkte.



astrid's fondue hitta

## Alkoholfreier Weingenuss

<b>Traube Rot Wild Edition Sommelier</b>	<b>0.75 l</b>	<b>58.00</b>
<i>Obsthof Retter, Steiermark, Österreich</i>	<b>0.30 l</b>	<b>26.00</b>
	<b>0.10 l</b>	<b>9.00</b>

Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich die WILD Traube Edition Sommelier speziell zu unseren kräftigen Salaten, zum Fleischfondue oder zum Dessert.

<b>Hirschbirne Well Edition Sommelier</b>	<b>0.75 l</b>	<b>47.00</b>
<i>Obsthof Retter, Steiermark, Österreich</i>	<b>0.30 l</b>	<b>21.00</b>
	<b>0.10 l</b>	<b>7.00</b>

Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich die WELL Hirschbirne Edition Sommelier vor allem zu unseren Käsespezialitäten, oder einfach pur als fruchtiger Apéro oder als Erfrischungsgenuss.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf hochwertige, saisonale und regionale Produkte.