

# WEINKARTE



RESTAURANT  
ZUNFTSTUBE  
— GLIS  
IN-HOUSE PARTYSERVICE

# WEISSWEINE



## Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss AOC Valais

Degustationsbefund – Der Petite Arvine bringt Frische und Aromatik in die Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss, der Pinot Blanc sorgt für einen Hauch exotischer Früchte und der Pinot Gris verleiht ihr eine vollmundige Note.

Kulinarische Empfehlung – Passt wunderbar zu Vorspeisen, Fischgerichten und Käsevariationen, passt auch hervorragend zu Terrinen oder als feiner Apéritif. Ein Genuss für jeden Anlass und Gaumen!

 Petite Arvine, Pinot blanc, Sylvaner und Pinot Gris

75 cl CHF 49.00



## Optimo weiss AOC Valais

Degustationsbefund – Der Optimo Weiss begeistert als trockener, kräftiger Wein mit langem Abgang. Seine elegante Harmonie und das fein integrierte Barrique verleihen ihm eine ausgewogene Fülle und Tiefe.

Kulinarische Empfehlung – Idealer Begleiter zu Aperitif, Raclette, Fondue und Fischspezialitäten aus dem Süsswasser oder dem Meer.

 Heida, Sylvaner, Amigne und Ermitage 

75 cl CHF 48.00  
150 cl CHF 96.00\*



# ROTWEINE



## Cuvée Madame Rosmarie Mathier rot AOC Valais

Degustationsbefund – Der Cabernet Sauvignon sorgt für Komplexität und Struktur in der Cuvée Madame Rosmarie Rot, während der Syrah feine Pfeffernote liefert, der Merlot Würze hinzufügt und der Pinot Noir für seidige Eleganz sorgt.

Kulinarische Empfehlung – Die Cuvée Rosmarie Mathier rot der Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen ist ein Passepartout für sämtliche Fleischgerichte.

 Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Pinot Noir 

75 cl CHF 49.00  
150 cl CHF 98.00\*



## L'Ambassadeur de Diego Mathier rot AOC Valais

Degustationsbefund – Eine perfekte Weinlese: Strahlendes Wetter und exzellente Trauben liefern einen Jahrgang mit kräftiger Farbe und ausgewogenem Geschmack. Die seidigen Tannine und Fruchtigkeit bieten bereits Genuss.

Kulinarische Empfehlung – Der L'Ambassadeur harmonisiert ausgezeichnet mit Gerichten aus Lamm- und Rindfleisch sowie Wildspezialitäten. Auch gereifter Käse wird durch seine Aromen wunderbar ergänzt.

 Pinot Noir 

75 cl CHF 80.00\*  
150 cl CHF 160.00\*



# ROTWEINE



## Optimo rot AOC Valais

Degustationsbefund – Der Optimo Rot beeindruckt durch seine tiefdunkle Farbe und eine harmonische Barrique-Note, die ihm eine besondere Eleganz verleiht. Die kräftige Tanninstruktur sorgt für ein intensives und langes Geschmackserlebnis.

Kulinarische Empfehlung – Idealer Begleiter zum Aperitif, zu Wildspezialitäten und Speisen von rotem Fleisch.

 Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta 

75 cl CHF 48.00  
150 cl CHF 96.00\*



# WEISSWEINE



## Ville de Sierre «Fernand Cina»

Degustationsbefund – Ein frischer, trockener und offener Fendant. Er kombiniert blumige Düfte mit einer schönen Mineralität. Leicht prickelnd am Gaumen, weckt er die Geschmacksknospen und die gute Laune in den Herzen.

Kulinarische Empfehlung – Ohne Rezept und passend zu Aperitif, Raclette, Käsefondue.

 Chasselas

75 cl CHF 41.00



## Heida «Fernand Cina»

Degustationsbefund – Er verkörpert die Komplexität mit floralen Noten und die Mineralität im Bouquet. Am Gaumen ist er ein dynamischer, harmonischer und vollmundiger Wein mit lebendiger Struktur und einem langen, leicht iodigen Abgang.

Kulinarische Empfehlung – Mit gereiftem Bergkäse oder geräuchertem Fisch, weissem Fleisch, Vorspeisen, Käseplatten, Gänseleber, Aperitif.

 Savagnin Blanc

75 cl CHF 49.00



# ROTWEINE



## Merlot «Fernand Cina»

Degustationsbefund – Ein verführerischer Merlot, dicht und fruchtig zugleich. Sein Bouquet erinnert an Heidelbeeren, Pflaumen und Brombeeren. Es ist ein geschmeidiger und samtiger Wein mit weichen Tanninen.

Kulinarische Empfehlung – Mit Polenta und Kaninchen oder einem Risotto.



Merlot

75 cl CHF 58.00



## Malbec «Fernand Cina»

Degustationsbefund – Dieser dunkelrote Nektar bringt Fruchtigkeit und eine samtige Textur. Er hat leichte Tannine und hinterlässt am Gaumen einen Geschmack von Waldbeeren. In der Nase fasziniert er mit Aromen von Schwarzkirsche und einer rauchigen Note.

Kulinarische Empfehlung – Käseplatten, würzigen Speisen, Chateaubriand, rotem Fleisch, Wild.



Malbec

75 cl CHF 58.00



# ROTWEINE



## Cabernet Franc «Fernand Cina»

Degustationsbefund – Dieser Cabernet bietet ein typisches Parfüm, das ihm eine schöne Persönlichkeit verleiht. Ihn zeichnen die leichten Noten von verschiedenen Gewürzen und die Düfte von Paprika und Kaffee aus, welche im Mund zu einem Zusammenspiel voller Nuancen zusammenfinden.

Kulinarische Empfehlung – rotem Fleisch, Rind, Bratengerichten.



75 cl CHF 56.00\*



# WEISSWEINE

  
WEINGUT SEEWER



## Fine Cuvée

---

Degustationsbefund – Meine Traube hat zwei aussergewöhnliche Reblagen. Ein spezielles Gärverfahren verleiht meinem edlen Tropfen seinen erfrischenden Stil und mit zarten Noten von exotischen Früchten. Trocken, lebendig und erfrischend durch einen dezenten Touch an mineralischen Akzenten.

Kulinarische Empfehlung – Aperitif, Raclette, Fondue, Käsegerichte, Walliserteller, Krebs- und Fischsuppe, Meeresfrüchtesalat, Crevettencocktail.

 Chasselas

75 cl CHF 39.00



## Chapeau blanc

---

Degustationsbefund – Ich bin ein Weisswein aus 100 % Blauburgunder. Ich bin ein zartschmelzender Wein mit einer knackigen Frische und spannendem Süsse-Säure-Spiel. Man nennt mich auch einen Gaumenschmeichler der zu vielfältigen Gelegenheiten passt.

Kulinarische Empfehlung – Sommergerichte, kalte Fleischplatte, asiatische Küche, Wurstwaren, Fisch.

 Blauburgunder

50 cl CHF 24.00



# WEISSWEINE


  
WEINGUT SEEWER



## Positivo weiss

Degustationsbefund – Ich bestehe aus Petite Arvine, Heida, Chardonnay und Pinot gris. Eine Assemblage, die durch seine lebendige, noble und gehaltvolle Art vollkommen überzeugt. Aussergewöhnlich beeindruckend durch meine feinen blumigen Noten.

Kulinarische Empfehlung – passt zu weissem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, oder einfach zum Geniessen.

 Petite Arvine, Heida, Chardonnay und Pinot gris

75 cl CHF 46.00



## Johannisberg

Ich bin ein feiner, gehaltvoller Wein. Meine ganze Persönlichkeit verdanke ich den sonnigen Lagen im Wallis. Ausgezeichnet durch die typische Fruchtigkeit und die Aromen von Blumen und Mandeln. Durch meine leichte, trockene und rassige Art, vereint mit dezenter Süsse schmeichle ich im Gaumen mit mittelkräftig und harmonisch.

Kulinarische Empfehlung – passt zu Aperitif, Spargeln, Krustentiere, gebackener Fisch, Zwiebelwähe und Sauerkraut.

 Johannisberg 

75 cl CHF 40.00



# ROTWEINE

  
WEINGUT SEEWER



## Cornalin

---

Degustationsbefund – Ich bin der König der Walliser Rotweine! Ich verwöhne jeden Liebhaber mit meinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit meinem straffen, eleganten Gerbstoffraster.

Kulinarische Empfehlung – Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Ente, Entrecôte an Pfeffersauce, Tournedos, Walliser Käse.



75 cl CHF 56.00\*



## Pinot Noir

---

Degustationsbefund – Die kalkhaltigen Böden in den mittleren Lagen rund um Leuk bieten meiner edlen Rebsorte ein ideales Terroir, damit ich mich voller Noblesse, Eleganz und Harmonie entfalten kann. Ich bin eine wahre Gaumenschmeichelei!

Kulinarische Empfehlung – Perlhuhn mit Morcheln, Roastbeef, Rindskoteletten, Tournedos, Lammkarree.



75 cl CHF 40.00



# ROTWEINE

**W**  
WEINGUT SEEWER



## Positivo

Degustationsbefund – Ich bin eine moderne Cuvée voller Überraschungen. Meine Persönlichkeit findet sich in beerig würzigen Noten. Vollmundig präsentiere ich mich im Gaumen und glänze mit Eleganz und voller Finesse.

Kulinarische Empfehlung – zu jedem gediegenen Mahl, oder einfach nur zum Geniessen.

 Merlot, Gamaret 

75 cl CHF 46.00



# SCHAUMWEINE & ROSÉ



## Bellavista Alma Brut

---

Degustationsbefund – Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase ein Bouquet nach reifem Obst und Vanillenoten. Am Gaumen schmackhaft und vollmundig, frisch und lebendig mit einem angenehmen Abgang.

Kulinarische Empfehlung – Passt zum Aperitif, Fischgerichten.

 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Blanco 

75 cl CHF 72.00




## Prosisseco

---

Degustationsbefund – Prosisseco ist ein Schweizer Sekt, frisch und prickelnd.

Kulinarische Empfehlung – Passt zum Aperitif, oder einfach nur zum Geniessen.

 Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris und Muscat

75 cl CHF 40.00




# SCHAUMWEINE & ROSÉ



## Monte-Rosè

Degustationsbefund – Der Monte-Rosé ist ein frischer und fruchtiger Rosé, und kommt in der coolen Matterhornflasche daher

Kulinarische Empfehlung – passt hervorragend zu Aperitif, sowie zu Fisch Und leichten Gerichten, oder einfach nur zum Geniessen.

 Pinot, Gamay und Cornalin

75 cl CHF 39.00

