

Vins blancs Suisses / Schweizer Weissweine / White Swiss wines

Fendant

			CHF
<i>Fendant de Sierre</i>	14/15	<i>Simon Favre-Berclaz</i>	36.00
<i>Fendant «La Bonne Conduite»</i>	16/17	<i>Vins Bruchez SA</i>	32.00
<i>Fendant «Du Ravin»</i>	2015	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	37.00
<i>Fendant Mollignon AOCV</i>	2015	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	38.00

Johannisberg

			CHF
<i>Johannisberg</i>	2015	<i>J. & L. Clavien</i>	39.00
<i>Johannisberg</i>	2015	<i>Cave du Rhodan</i>	39.00

Œil de Perdrix et Rosé

			CHF
<i>Œil de Perdrix Hurlevent</i>	2016	<i>Les Fils de Charles Favre</i>	43.00
<i>Rosé de Gamay</i>	2012	<i>Ruoff Privat Collection</i>	39.00

Vins blancs du Valais / Walliser Weissweine / White from the Valais

			<i>CHF</i>
<i>Petite Arvine</i>	2014	<i>Vins Bruchez SA</i>	44.00
<i>Chardonnay</i>	14/16	<i>J. & L. Clavien</i>	45.00
<i>Riesberg (Riesling & Johannisberg)</i>	2015	<i>Cave Gammaldi</i>	39.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	12/15	<i>Cave du Rhodan</i>	46.00
<i>Malvoisie AVOC</i>	2011	<i>Cave du Rhodan</i>	43.00
<i>Symphonie</i> (Petite Arvine, Pinot Blanc, Chardonnay et Johannisberg)	2014	<i>Cave du Rhodan</i>	57.00
<i>Ermitage AVOC</i>	2010	<i>Cave du Rhodan</i>	43.00
<i>Charmarin fût de chêne</i> (Chardonnay, Ermitage et Johannisberg)	2011	<i>Charles Henri Favre</i>	52.00
<i>Petite Arvine de Molignon Les Pyramides</i>	14/15	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	47.00
<i>Ambassadeur Fumé</i> (Gros rhin ou Sylvaner)	2013	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	55.00
<i>Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOCV</i> (Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner)	2015	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	55.00
<i>Ambassadeur des Domaines Diego Mathier</i> (Savagin blanc, Marsanne blanche et Petit Arvine)	13/14	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	68.00

Vins rouges Suisses / Schweizer Rotweine / Red Swiss wines

Gamay

CHF

<i>Gamay</i>		<i>14/16</i>	<i>J. & L. Clavien</i>	
	<i>39.00</i>			
<i>Gamay</i>	<i>2015</i>	<i>Cave Gammaldi</i>		<i>39.00</i>

Dôle

CHF

<i>Dôle de Salgesch AOCV</i>	<i>2014</i>	<i>Cave du Rhodan</i>		<i>39.00</i>
<i>Dôle des Monts</i>	<i>2016</i>	<i>Robert Gilliard SA</i>		<i>39.00</i>
<i>Dôle «Feuille Morte»</i>	<i>13/15</i>	<i>Pascal Bonvin</i>		<i>37.00</i>

Pinot Noir

CHF

<i>Pure</i> (les meilleures grand crus de Salquenen)	<i>2008</i>	<i>Cave du Rhodan</i>		<i>82.00</i>
<i>Pinot Noir Grand Cru Salgesch (Homage)</i>	<i>10/14</i>	<i>Cave du Rhodan</i>		<i>55.00</i>
<i>Pinot Noir Salgesch (Perle du Rhodan)</i>	<i>2014</i>	<i>Cave du Rhodan</i>		<i>44.00</i>
<i>Pinot Noir de Venthône</i>	<i>2016</i>	<i>J. & L. Clavien</i>		<i>44.00</i>
<i>Pinot Noir «Nouveau Salquenen» AOCV</i>	<i>2015</i>	<i>Adrian & Diego Mathier</i>		<i>44.00</i>
<i>Pinot Noir de Salquenen «Non filtré»</i>	<i>2015</i>	<i>Adrian & Diego Mathier</i>		<i>48.00</i>
<i>Ambassadeur des Domaines</i>	<i>13/14</i>	<i>Adrian & Diego Mathier</i>		<i>72.00</i>

Vins rouges du Valais/ Walliser Rotweine / Red wines from the Valais

			CHF
<i>JFS Cuvée Prestige</i> (Cornalin, Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon)	12/15	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	72.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	14/15	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	45.00
<i>Pinotage de Venthône</i>	2012	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	46.00
<i>Galotta (Le sang des Amants)</i>	2015	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	47.00
<i>Merlot barriques</i>	14/16	<i>Cave du Rhodan</i>	55.00
<i>Cornalin</i>	16/17	<i>Vins Bruchez SA</i>	49.00
<i>Mercy (Merlot et Syrah) barriques</i>	15/16	<i>Cave du Rhodan</i>	55.00
<i>Diolinoir</i>	16/17	<i>Cave Oasis</i>	45.00
<i>Brisque fût de chêne</i> (Merlot et Cabernet Franc)	2015	<i>Pascal Bonvin</i>	60.00
<i>Syrah</i>	14/16	<i>Pascal Bonvin</i>	48.00
<i>Tourmentin</i> (Pinot Noir, Cornalin, Humagne et Syrah)	2012	<i>Rouvinez Vins, Sierre</i>	64.00
<i>Humagne rouge</i>	16/17	<i>Vins Bruchez SA</i>	48.00
<i>Syrah Les Pyramides AOCV</i>	2015	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	52.00
<i>Cabernet Sauvignon Adrian Mathier AOCV</i>	13/14	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	63.00
<i>Cornalin Adrian Mathier AOCV</i>	13/14	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	63.00

Petites Bouteilles blanc

				CHF
<i>Fendant</i>	50 cl		<i>Cave Oasis</i>	21.00
<i>Fendant</i>	37.5 cl	2017	<i>Vins Bruchez SA</i>	18.00
<i>Johannisberg</i>	50 cl		<i>Vins Bruchez SA</i>	22.00
<i>Ambassadeur Fumé</i> (Gros rhin ou Sylvaner)	37.5 cl	2013	<i>Adrian & Diego Mathier</i>	30.00

Vins desserts

				CHF
<i>Jour de Fête</i>	37.5 cl	2008	<i>Francine Philipoz</i>	39.00

Petites Bouteilles Gamay et Pinot Noir

				CHF
<i>Dôle «Feuille Morte»</i>	50 cl	2015	<i>Pascal Bonvin</i>	25.00
<i>Pinot Noir de Venthône</i>	37.5 cl	14/16	<i>J. & L. Clavien</i>	25.00
<i>Gamay Cuvée Réservee</i>	50 cl	2015	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	24.00
<i>Gamay</i>	37.5 cl	2014	<i>J. & L. Clavien</i>	20.00
<i>Gamaret</i>	37.5 cl	2015	<i>Ruoff Privat Collection</i>	22.00

Petites Bouteilles spécialités et flétrie

				CHF
<i>Tourmentin</i> (Pinot Noir, Cornalin, Humagne et Syrah)	37.5 cl	2015	<i>Rouvinez Vins, Sierre</i>	35.00
<i>Château Lichten</i> (Syrah, Humagne et Cornalin)	37.5 cl	2014	<i>Rouvinez Vins, Sierre</i>	31.00
<i>Diolinoir</i>	50 cl	2015	<i>Cave Oasis</i>	32.00
<i>Le Yacca (vin rouge flétrie)</i> (Syrah, Pinot Noir et Gamaret)	75 cl	2007	<i>Simon & Jérôme Favre-Berclaz</i>	68.00

Vins étrangers / ausländische Weine / foreign wines

Italie

Piémont

<i>Barolo Serralunga d'Alba</i> DOCG	07/12	<i>Fontanafredda</i> SRL	98.00
<i>Barbera d'Asti Superiore</i> DOC	2006	<i>Generala Bersano</i>	78.00
<i>Arneis (blanc)</i>	2011	<i>Pradalupo</i>	35.00

Toscana

<i>Guidoalberto</i>	05/11	<i>Tenuta San Guido</i>	80.00
<i>Campo al Mare Bolgheri</i> DOC	2015	<i>Giovanni Folonari</i>	75.00

Veneto

<i>Amarone «DE RORARI»</i>	10/12	<i>Luigi Righetti</i>	72.00
<i>Amarone «DE RORARI»</i> 37.5 cl	11/12	<i>Luigi Righetti</i>	38.00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i> DOC Ripasso	13/14	<i>Solane</i>	44.00

Umbria, Marche et Abruzzo

<i>Uno di Otto</i> DOCG	75 cl	2005	<i>Tenuta Alzatura</i>	90.00
-------------------------	-------	------	------------------------	-------

Puglia

<i>Salento Primitivo</i>	2016	<i>Agricola Cellino</i>	39.00
--------------------------	------	-------------------------	-------

Campania

<i>Arcangelo (Aglianico)</i>	09/12	<i>Cave Gammaldi</i>	67.00
------------------------------	-------	----------------------	-------

France

Bordeaux

<i>Château Pontet Canet (Pauillac)</i> 5 ^{ème} Grand Cru Classé	96/06	<i>Château Pontet</i>	210.00
<i>Château Mondorion Saint Emilion Grand Cru</i>	2006	<i>Château Mondorion</i>	75.00
<i>Mouton Cadet (Saint-Laurent-Médoc)</i>	12/14	<i>Philippe de Rothschild</i>	52.00

Châteauneuf du Pape

<i>Châteauneuf du Pape</i>	2013	<i>Domaine du Père Caboché</i>	78.00
----------------------------	------	--------------------------------	-------

Bourgogne

<i>Pommard AC 1^{er} Cru</i>	2011	<i>La Chanrière</i>	98.00
<i>Pommard Rugiens 1^{er} cru</i>	2005	<i>Moillard-Grivot</i>	88.00

Vins ouverts / offene Weine / open wines

Blancs / Weisse / White

CHF

<i>Fendant «La Bonne Conduite»</i>	10	cl	<i>Vins Bruchez SA</i>	5.00
<i>Johannisberg</i>	10	cl	<i>Vins Bruchez SA</i>	5.00
<i>Dôle Blanche</i>	10	cl	<i>Vins Bruchez SA</i>	5.00
<i>Riesberg (Rislîng et Johannisberg)</i>	10	cl	<i>Cave Gamaldi</i>	6.50
<i>Amigne</i>	10	cl	<i>Pascale Bonvin</i>	7.00
<i>Petite Arvine</i>	10	cl	<i>Cave au Clos</i>	7.00
<i>Chardonnay</i>	10	cl	<i>J. et L. Clavien</i>	7.00
<i>Chardonnay flétry</i>	10	cl	<i>J. et L. Clavien</i>	8.50

Rouges / Rote / Red

CHF

<i>Dôle</i>	10	cl	<i>Vins Bruchez SA</i>	5.00
<i>Gamay</i>	10	cl	<i>Vins Bruchez SA</i>	5.00
<i>Pinot Noir</i>	10	cl	<i>Cave Oasis</i>	5.50
<i>Humagne rouge (Les Fumerolles)</i>	10	cl	<i>Cave de Montorge SA</i>	7.00

Champagnes

CHF

<i>Moët & Chandon Brut</i>	75 cl		98.00
<i>Moët & Chandon Brut</i>	37.5 cl		56.00
<i>Moët & Chandon <u>Rosé Impérial</u></i>	37.5 cl	65.00	
<i>Moët & Chandon Brut</i>	20 cl		30.00
<i>Moët & Chandon Brut</i>	10 cl		16.00
<i>Duval Le Roy</i>	20 cl		30.00
<i>Kyr Royal</i>	10 cl		15.00

Blanc de Blanc

<i>Les Perles de Vieilles Vignes (Brut)</i>	75 cl	<i>Ruoff Privat Collection</i>	70.00
---	-------	--------------------------------	-------

Prosecco

<i>Prosecco</i>	75 cl		55.00
<i>Prosecco</i>	20 cl		15.00
<i>Prosecco</i>	10 cl		8.50