# Weinkarte

## Weine offen

| **Weisswein** | **1dl** | **2dl** | **3dl** | **5dl** |
|---|---|---|---|---|
| *Fendant* | 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 |
| *Johannisberg* | 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 |

| **Rosé** | **1dl** | **2dl** | **3dl** | **5dl** |
|---|---|---|---|---|
| *Dôle Blanche* | 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 |

| **Rotwein** | **1dl** | **2dl** | **3dl** | **5dl** |
|---|---|---|---|---|
| *Dôle* | 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 |
| *Pinot Noir* | 4.20 | 8.40 | 12.60 | 21.00 |
| *Merlot* | 4.50 | 9.00 | 13.50 | 22.50 |
| *Hauswein* | 6.00 | 12.00 | 18.00 | 30.00 |

*(Offenweine auch als «Gespritzter « Wein mit Citro oder Mineral möglich)*

## Flaschenweine

## Weissweine

*Pinot Grigio (Barisi Italien)* — *5 dl* — *29.00*

*Hellgelbe Farbe, lebendige und frische Art, zarte Fruchtaromen in Nase und Gaumen.*
*Passt gut zu Fisch, Apéro und Spargeln*
*Traubensorte: Pinot Grigio*

*Petite Arvine (Cave St. Pierre)* — *5 dl* — *37.00*

*Goldgelbe Farbe, elegante Aromen, die blumigen Düfte mit Noten von Zitrusfrüchten verbinden.*
*Langer Abgang mit einer salzigen Spitze, rassig und prunkvoll.*
*Passt gut zu Apéro, Fisch und Krustentiere*
*Traubensorte: Petite Arvine*

*Optimo weiss (Adrian & Diego Mathier)* — *7.5 dl* — *45.00*

*Trocken, fruchtig, kräftig und harmonisch. Unterstützt mit feineingebundenem Barrique.*
*Passt zu Apéro, Vorspeisen, Fisch und Krustentiere*
*Traubensorten: Heida, Ermitage, Amigne & Sylvaner*

PIAZZA
RISTORANTE - PIZZERIA

*Chardonnay Barrique* *(Germanier Cave du Tunnel)* *7.5 dl* *49.00*

*Der Chardonnay ist ein sehr aromatischer, trockener Weisswein. In der Nase nimmt man Noten von Aprikosen, Marzipan und Haselnüssen wahr. Im Mund ist er voluminös und mineralisch, mit langem Abgang.*
*Passt zu Vorspeisen, Krustentieren, Fisch*
*Traubensorte: Chardonnay*

## ***Walliser Rotweine***

*Pinot Noir Lucifer* *(Adrian & Diego Mathier)* *7.5 dl* *43.00*
*1.5l* *85.00*

*Der Pinot Noir Lucifer ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.*
*Passt zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild & Bergkäse*
*Traubensorte: Pinot Noir*

*Optimo rot* *(Adrian & Diego Mathier)* *7.5 dl* *45.00*

*Eine tiefdunkle Farbe unterstützt mit feineingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur.*
*Passt zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch*
*Traubensorte: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah*

*Sherpa Rouge* *(Domaines Chevaliers SA)* *5 dl* *32.00*

*Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromatische Palette von Holunder und kleinen, frischen Beeren, mit einer Note von Gewürznelken und einem leichten Hauch von Rauch.*
*Passt zu rotem Fleisch und Walliser Alpkäse*
*Traubensorte: Humagne Rouge, Pinot Noir*

*Syrah* *(Les Fumerolles)* *5 dl* *35.00*

*Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen (Schwarzen Pfeffer) sowie Himbeeren und Lakritze.*
*Passt zu Rindfleisch, Wild und Käse*
*Traubensorte: Syrah*

*Cornalin* *(Maison Gilliard)* *5 dl* *39.00*

*Kandierte Schwarzkirsche; Unterholz. Vollmundig, kräftig und ausgeglichen. Seidige Tannine, schöner langer Abgang.*
*Passt zu Fleisch, Wild und Käse*
*Traubensorte: Cornalin*

*Pinot Noir Rhoneblut* *(Albert Mathier)* *7.5 dl* *45.00*

*Rubinrot mit blauvioletten Reflexen. Finesse, Würze, Feuer und die unverkennbare Charakternote. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen und Fruchtigkeit dieser Rebsorte.*
*Passt zu Fleisch, Wild und Walliser Käse*
*Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)*

*Humagne Rouge* *(Cave Corbassière)* *7.5 dl* *49.00*

*Farbe intensives rot mit violetten Reflexen. Gewürze, Weilchen, schwarze Johannisbeeren und Zimt. Seidiger Auftakt, geringe Säure, kräftige Tannine.*
*Passt zu Fleischgerichten, Wild und Käse*
*Traubensorte: Humagne Rouge*

*Diolinoir* *(Cave Emery)* *7.5 dl* *57.00*

*Komplexer Wein, Aromen von schwarzen Beeren, Sauerklee. Viel Kraft und Fülle, mit einer präsenten Säure, die jedoch perfekt eingebettet ist. Robust.*
*Passt zu Fleischgerichten und Wild*
*Traubensorte: Diolinoir*

*Solis rot* *(Leukersonne)* *5 dl* *35.00*

*Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen*
*Passt zu jedem Mahl, hervorragend zu Pasta Gerichten oder Pizza*
*Traubensorte: Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay*

*Positivo* *(Leukersonne)* *7.5 dl* *46.00*

*Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet*
*Passt zu jedem gediegenen Mahl oder nur zum Genießen*
*Traubensorte: Gamaret und Merlot. Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut*

PIAZZA
RISTORANTE - PIZZERIA

# ***Italienische Rotweine***

*Chianti (Ruffino)* *7.5 dl* *37.00*

*Farbe Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase: Feine, doch anhaltende Veilchennoten, die für Sangiovese üblich sind. Dunkle Pflaumen mit intensiver Kirschenaroma und würzigem Abgang. Mittelschwer und trinkreif, frisch, harmonisch, mit langem Abgang.*
*Passt zu Pasta und Pizza*
*Traubensorten: 70% Sangiovese, 30% Merlot und Cabernet Sauvignon*

*Ripasso Valpolicella Classico superiore (Villa Rocca)* *7.5 dl* *42.00*

*Tiefes Rubinrot, elegantes Bouquet mit komplexen Aromen nach reifen Früchten. Im Gaumen ist der Ripasso geschmeidig, reich und mit einem schönen Abgang.*
*Passt zu Teigwarengerichten, Fleisch, Charcuterie, Pizza und Käse*
*Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse*

*Barbera d'Alba (Ada Nada)* *7.5 dl* *45.00*

*Tiefes Karminrot mit violetten Reflexen. Charaktervoll mit sauberen Blumen und Fruchtnoten. Vollmundig und saftig, frisch mit geprägter Säure.*
*Passt zu Pasta, Pizza und herbstlichen Gerichten*
*Traubensorte: Barbera*

*Barolo (Marchesi di Barolo)* *7.5 dl* *62.00*

*Der Barolo kommt mit rubinroten Reflexen des fast tiefschwarzen Rebensaftes ins Glas. Kirscharomen, Blaubeere, Himbeere, etwas Ginster, Minze und Zedernholz.*
*Passt zu Fleischgerichten*
*Traubensorte: Nebbiolo*

PIAZZA
RISTORANTE - PIZZERIA