Gädi HOTEL ... macht glücklich

Weissweine

Offenausschank

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Johannisberg du Valais, Les Fils Maye, Riddes Fruchtig, süffig → Aperitif, Fisch	4,50	9,00	13,50	22,50
☆☆☆ Heida, aus dem höchstgelegenem Weinberg Europas, St. Jodernkellerei Visperterminen Feines, delikates Bukett mit Nussaromen → Aperitif, Fisch, Raclette & Fondue	je Glas 7,50			

Rotweine

Offenausschank

☆☆☆ Wallissima/Valli Cima Rouge, Les Fils Maye, Riddes Assemblages aus Gamaret & Diolinor. Rund, harmonisch, ausgewogen → rotes Fleisch, italienische Spezialitäten	je Glas 7,50
☆☆☆ Pinot noir, Nouveau St-Clément, Flanthey Fruchtig, leicht → Fleischgerichte, Käse	je Glas 6,50

Rosé

	75cl
Diolinoir rosé «Les Titans», Provins 9-monatiger Ausbau im Eichenfass auf 2'200 M.ü.M. in der Grande-Dixence-Staumauer Delikate Fruchtigkeit und Eleganz mit runder Säure → Kalb, Meeresfrüchte, Krustentiere, Geflügel	66,00
Œil de Perdrix, Nouveau St-Clément, Flanthey Fruchtig, reich und elegant → zu allem empfehlenswert	42,00

Schaumwein

	10 cl	37.5cl	75cl
Walliser Schaumwein „Brut du Valais" Jacques Germanier, Conthey fruchtig, elegant, spritzig → Aperitif	10,00	30,00	56,00
Cüpli Walliser Schaumwein mit Aroma nach Wahl	12,00		

Fröhliche Menschen und guter Wein
sollten stets beisammen sein...
♥ ♥ ♥

Gädi HOTEL ... macht glücklich

Weissweine aus dem Wallis

	37.5 cl	50cl	75cl
Muscat „Les Laudes", Cave Les Fils Maye, Riddes Prickelnd, aromatisch und intensiver Beerengeschmack → Apéro und Dessert		36,00	
Fendant, Cave Gay Clément, Charrat Einer der besten Chasselas der Welt Fruchtig, harmonisch & spritzig → Apéro, Krustentiere, Fisch, Fondue			46,00
Heida, aus dem höchstgelegenem Weinberg Europas, St. Jodernkellerei Visperterminen Feines, delikates Bukett von Nüssen, Honig und exotischen Früchten → Aperitif, Fisch, Raclette, Fondue		37,00	
Paien, Cave Les Fils Maye, Riddes Walliser Traminer mit einer lebhaften Nase mit Mineral- und Zitronenaromen und einem Hauch von Früchten Intensiv, kräftig und vollmundig → Apéro, Fisch, Krustentiere			52,00
La Trémaille, Rouvinez, Sierre Treffen von Petite Arvine und Chardonnay. Im Eichenfass ausgebaut. Fruchtig und kräftig zugleich. → Apéro, Fisch	34,00		
Walliser Merlot Blanc, Maison Gilliard, Sion Ein Weisswein aus roten Trauben, ausgebaut im Eichenfass. Er überzeugt mit seiner Harmonie aus Äpfeln, Mirabellen und Holunderblüten. Belebt und erquickt den Gaumen → Aperitif, Fisch, Risotto			57,00
Fin Bec Mer, Cave Fin Bec Rendez-vous von Heida & Viognier. Zarter Geschmack von Pfirsich, Aprikose und Grapefruit. Erfrischend, elegant mit viel Frucht und Struktur und harmonischer Säure → Apéro, Fisch, Fondue			48,00
Johannisberg, Cave Fin Bec SA, Fruchtig, harmonisch, elegant → Aperitif, Fisch, Spargeln			49,00
Petite Arvine, Cave Gay Clément, Charrat Zitrusfrüchte, elegant, lebhaft und prickelnd → Krustentiere, Meeresfrüchte, Geflügel			51,00
Mitis, Balavaud Vétroz Amigne, Spätlese bis Mitte Dezember, 18 Monate im Eichenfass gelagert, Bukett nach Honig, Quitten, Vanille und Orangen → Ein krönender Abschluss zum Dessert	65,00		

Man muss auch mal Wein sagen können ...

Gädi HOTEL ... macht glücklich

Rotweine aus dem Wallis

	75cl
Pinot noir Grand Cru, Balavaud, Vétroz Erfrischend, fruchtiger Abgang → der rote Allrounder	48,00
Pinot Noir, «Grandmaître» Gregor Kuonen, Salgesch Blauburgunder12 Monate im Eichenfass gereift Rubinrote Farbe, Frucht nach Beeren, reich, kräftig, harmonisch → Fleisch, Wild	61,00
Humagne Rouge, Nouveau St-Clément, Flanthey Fruchtig, rassig, robust → Fleisch, Wild, Käse	48,00
Humagne rouge vom Eichenfass, Joseph Gattlen Vins, Sion Eichenfassausbau, fein und rassig mit Waldbeerenaroma → Wild, rotem Fleisch und Käse	61,00
Syrah, Nouveau St-Clément, Flanthey Kräftig, würzig → Fleisch, Wild	51,00
Syrah vom Eichenfass, Cave St-Pierre SA, Chamoson Eichenfassausbau, fruchtiges, dichtes Bukett mit stolzen Tanninen → Wild und rotem Fleisch	61,00
Cornalin, Nouveau St-Clément, Flanthey Geschmackvoll, kräftig, vollmundig → Fleisch, Wild, Käse	51,00
Antarès, Robert Gillard, Sion Pinot Noir, Syrah und Diolinoir, wurde 12 Monate im Eichenfass gelagert. Kräftig und ausgewogen mit Cassis, Gewürzen und Vanillenote → Wild, rotem Fleisch und Käse	61,00
Bio Wein ! Chambourcin, Kellerei Diroso, Turtmann 12 Monate im Eichenfass gelagert. Charaktervoller Wein mit intensiver Farbe. Ausgewogen in der Säure, gern zu geniessen. → helles und rotes Fleisch und Käse	61,00
Walliser Merlot, Cave Gay Clément, Charrat Leichter Eichenfassausbau. Zart, harmonisch und lieblich → rotes Fleisch, Wild, italienische Spezialitäten	61,00
Bio Wein ! Regent, Kellerei Diroso, Turtmann Pilzwiderstandsfähige dunkelrote Rebsorte. Weicher, würziger Rotwein mit kräftiger Farbe, hell beerigem Fruchtbukett und samtigem Gerbstoff. → Fleisch, Wild, Pasta	51,00
La Perle Noire, Kellerei Mont d'Or, Sion Eine Assemblage aus Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Ancellotta & Gamaret Leuchtendes Rubinrot, kräftig, vollmundig und rund, intensives Waldbeeren Aroma mit feinen Tanninen → helles Fleisch, Fondue chinoise	52,00
Wallissima/Valli Cima Rouge, Les Fils Maye, Riddes Assemblages aus Gamaret & Diolinor, Rund, harmonisch, ausgewogen → rotes Fleisch, italienische Spezialitäten	47,00

Wein trinke ich generell nur alleine oder in Gesellschaft 😉 ...

♥ ♥ ♥

Gädi HOTEL ... macht glücklich

Feine Tropfen aus der kleinen Flasche

	37.5cl	50cl
Château Lichten Rouge, Rouvinez Sierre Assemblage aus Cornalin, Humagne rouge und Syrah gehaltvoll, harmonisch, fruchtig → Dunkles Fleisch, Wild	33,00	
Antarès, Robert Gillard, Sion Pinot Noir, Syrah und Diolinoir, wurde 12 Monate im Eichenfass gelagert. Kräftig und ausgewogen mit Cassis, Gewürzen und Vanillenote → Wild, rotem Fleisch und Käse	36,00	
Humagne rouge, Jean – René Germanier Balavaud, Vétroz 12 Monate im Eichenfass gelagert. Reichhaltiger, fruchtiger & geschmeidiger Wein → Dunkles Fleisch, Wild, Pasta	44,00	
Mischabelle, St. Jodernkellerei Visperterminen Pinot Noir und Gamaret mit einjähriger Ausreifung in Holzfässern. Feine Früchte des Pinot Noirs und würzige Tannine des Gamarets. → Fleisch, Käse und Teigwaren		41,00
Bio Wein ! Tambour, Kellerei Diroso, Turtmann Gekeltert aus 5 verschiedenen pilzwiderstandsfähigen ungespritzten Cabernets. Fruchtiges, würziges Bukett mit Waldbeeren. Schön strukturierte Säure mit kraftvollen Tanninen → Fleisch, Wild, Käse		39,00
Syrah, «Grandmaître » Gregor Kuonen, Salgesch Wurde im Eichenfass gelagert. Dunkelrote Farbe mit violettem Schimmer, hat einen kräftigen Körper mit fruchtiger und blumiger Nase begleitet. → Fleisch, Käse und Teigwaren		46,00
Pinot noir, Nouveau St-Clément, Flanthey Fruchtig, leicht → Fleischgerichte, Wild, Käse		28,00
Gamay, Cave Gay Clément, Charrat Ein geschmeidiger Wein mit gehaltvollem und doch leichtem Körper. Aroma nach Waldbeeren und Erdbeeren → Aperitif, Fleischgerichte, Käse		31,00

Rotweine aus Italien

	75cl
"Barbera d`Alba", Ada Nada, 100% Barbera Dieser tief-rubinfarbene Rotwein hat eine duftende Nase und einen vollen, fruchtigen Geschmack mit genau der richtigen Menge an Tanninen. → Pasta, rotes Fleisch	52,00
„Monterè", Valpolicella Superiore Ripasso 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara Intensiv, rubinrot, Note von Pflaumen und Kirschen, leichte Tendenz von Holz. Mindestens 12 Monate in Slavonia Eichenholzfässern gelagert. → Rotes Fleisch, Pasta	57,00
Modus, Ruffino Eine wahre Gaumenfreude mit 39% Sangiovese, 35% Merlot & 26% Cabernet Sauvignon welche 12 Monate im Eichenfass gelagert wurden. Intensives Rubinrot mit fruchtig, würzigem Bukett. → Rotes Fleisch, Wild und Pasta	79,00

Gädi HOTEL ... macht glücklich

Die Klasse aus dem Wallis

	75cl
Diolinoir, «Régence», Balavaud, Vétroz Rund und vollmundig, schön strukturiert, kräftig, harmonisch. Im Bukett, Geschmack nach Brombeeren, Erdbeeren. Noten von Schokolade und Vanille → rotes Fleisch, Wild, Käse	58,00
Diolinoir, Maison Gilliard, Sion Kurzer Eichenfassausbau. Ausgeprägte Tannine, Finesse, intensiv in der Nase, ein Hauch von gedörrter Pflaume. Ein rarer Wein, der alles hat, um zu gefallen. → rotes Fleisch, Wild, Grilladen	61,00
Gamay Vieilles Vignes, Domaines Chevaliers, Salgesch 60 Jahre alte Gamay Reben und 11 Monate im Eichenfass gereift sehr fruchtig mit Himbeer & Kirscharomen - Walliser Tradition im Gaumen → Wild, Lamm, rotes Fleisch	61,00
Domaine de Balavaud Assemblage rouge Barrique, Les Fils Maye, Riddes Walliser Merlot mit Diolinoir. Intensives Bouquet, Düfte, die an Heidelbeeren und dunkle Schokolade erinnern, aber auch etwas Mineralisches, das ihm eine sehr vornehme Ausstrahlung verleiht → Fleischgerichte, Wild, italienische Küche	64,00
Cuvée Prestige „Hurlevent", Les Fils de Charles Favre Cabernet, Merlot, Humagne rouge und Syrah im Barrique Dieser edle Tropfen, von dem nur 6000 Flaschen ungefiltert abgefüllt wurden, gilt als einer der besten roten Assemblage aus dem Wallis. → Dunkles und rotes Fleisch	81,00
W Assemblage Rouge, Lux Vina, Domaines Chevaliers SA, Salgesch Gamaret, Merlot und Cabernet Sauvignon 32 Monate lang im Barrique gelagert. Kräftiges Rubin-Violett; kaum zu glauben, dass dieser Wein in eine Flasche passt! Er ist so gross, so komplex und entwickelt sich im Glas immer noch weiter. Dunkle Früchte und schwarze Beeren schwingen im Duft mit, leichte Vanille vom Holzausbau ist zu spüren → Wild, Lamm, rotes Fleisch	89,00
Cornalin, Lux Vina, Domaines Chevaliers SA, Salgesch In der Nase würzig. Seine Eleganz und Präzision entfaltet sich später mit seinem unverwechselbaren Kirschduft. → rotes Fleisch, Wild, italienische Spezialitäten	83,00
Laromaine, Candide Bridy, Savièse Diolinoir, die Trauben werden erst zum Zeitpunkt geerntet, wenn sie am Stamm verwelken und bereits 20 bis 40% Wasser verloren haben. Der Most wird im neuen Barrique vinifiziert und bleibt dort noch weitere 16 Monate. Ein hervorragender Wein, ein Walliser Amarone → für besondere Momente	86,00
Onyx Nobile, Cave Emery SA, Ayent Das Beste aus dem Norden und Süden der Walliser Alpen. Zwei Rebsorten, Barbera aus dem Piemont und Diolinoir aus dem Wallis, 1 Jahr im Eichenfass Fruchtiges Aroma von Kirsche, Pflaume, Holunder und schwarzer Johannisbeere, intensive fruchtige Struktur mit schöner Eleganz → für edle rote Fleischgerichte	79,00

Gädi ****HOTEL ... macht glücklich

Alkoholfreie Getränke

	20cl	33cl	50cl	1 Liter
Mineralwasser mit Kohlensäure in Flaschen		4,50	6,50	9,50
Mineralwasser ohne Kohlensäure in Flaschen			6,50	9,50
Schweppes Tonic	4,20			
Coca cola, Coca cola zero, Apfelschorle, Rivella rot		5,00		

Alkoholfreie Getränke im Offenausschank

	10cl	20cl	30cl	50cl	1 Liter
Hausgemachter Eistee, Elmer Citro		3,50	4,20	5,60	9,80
Hahnenwasser	0,50	1,00	1,50	2,50	4,50
Sirop – Der Walliser Sirop aus dem Hause "Morand"	0,60	1,20	1,80	3,00	5,90

Kaffee

Ohne Alkohol

Kaffee, Espresso	4,50	Kaffee mélange mit Sahne	6,00
Tee	4,20	Latte Macchiato	5,20
Portion Tee	6,50	Espresso Macchiato	5,00
Doppelter Espresso	7,00	Warme/kalte Schokolade	4,50
Cappuccino mit Milchschaum	5,00	Schokolade mélange mit Sahne	5,50

Gädi ****HOTEL ... macht glücklich

Kaffee

Mit Alkohol

Coretto Grappa	6,00
Kaffee fertig mit Pomme, Chrüter	6,00
Kaffee fertig mit Williams, Apricotine	6,50
Grog, Tee mit Wein	6,00
Hauskaffee mit Baileys und Sahne	9,50
Hauskaffee mit Williams und Sahne	9,50

Kindersekt

	75cl
Rimuss	14,00

Bier

	33cl
Walliser Bier in Flaschen	5,00
Ohne Alkohol	5,00

Unsere Aperitifs, frisch gepressten Fruchtsäfte und Digestifs finden Sie auf den Tischkarten.