Herzlich Willkommen

im

Restaurant

Blüemlisalp

Weinkarte

« Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes. »

Unsere Weine im Offenausschank

Weissweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Fendant AOC du Valais	Fr. 4.10	8.20	12.30	20.00
Johannisberg AOC du Valais	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
Yvorne Chablais AOC Henri Badoux	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
St. Saphorin Lavaux AOC Dom. Faverges	Fr. 5.40	10.80	16.20	26.50
➔ **Flaschenqualität**				

Roséweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Œil de Perdrix VD Henri Badoux	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
➔ **Flaschenqualität** (7.0 dl)				Fr. 30.50

Rotweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Goron AOC	Fr. 4.10	8.20	12.30	20.00
Dôle du Valais AOC	Fr. 4.50	9.00	13.50	22.00
Pinot-Noir Chablais AOC	Fr. 4.70	9.40	14.10	23.00
Yvorne Chablais AOC	Fr. 4.80	9.60	14.40	24.00
Primitivo di Manduria AOC Apulien	Fr. 4.40	8.80	13.20	22.00
➔ **Flaschenqualität** (7.5 dl)				Fr. 31.00
Ramarro Rosso HENRI VdP Suisse	Fr. 5.70	11.40	17.10	28.50
➔ **Flaschenqualität** (7.0 dl)				Fr. 37.00
Ripasso della Valpolicella AOC				Fr. 30.00
Amarone della Valpolicella AOC				Fr. 36.00
Campillo Crianza Rioja DOC				Fr. 27.00

Weissweine

SCHWEIZ

Vully

Vully AOC Schmutz Vins SA Praz — 7.0 dl — Fr. 35.00

Leicht, fruchtig und harmonisch mit einem eher trockenen Charakter.

Wallis

Ville de Sierre AOC Mathier Salgesch — 7.5 dl — Fr. 38.50

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen
Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.

Chablais

Aigle Les Murailles AOC Badoux Vins — 7.0 dl — Fr. 43.00

Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen,
begleitet von einer subtilen mineralischen Note.
Seine grosszügige, mächtige Struktur umhüllt den Gaumen.

Lavaux

St. Saphorin AOC Domaine des Faverges — 7.0 dl — Fr. 42.00

Zeigt Aromen von Lindenblüten und Birnen.
Feinfruchtig mit vollmundiger Struktur und harmonischem Finale.

Rotweine

SCHWEIZ

Freiburg

Vully AOC Schmutz Vins SA Praz — 7.0 dl — Fr. 40.00

Pinot Noir
Würzig und fruchtiges Bouquet. Am Gaumen kräftig, feurig und samtig fein.

Waadt

Yvorne Bel-Honneur, Chablais AOC — 7.0 dl — Fr. 43.00

Pinot Noir und Merlot
Köstliches Bukett mit Beeren- und Unterholznoten.
Ein reicher und kraftvoller Wein.

Wallis

Humagne Rouge AOC Maurice Gay 1883 — 7.5 dl — Fr. 45.00
5.0 dl — Fr. 31.00

Der Humagne rouge mit seinen rustikalen Aromen verströmt eine angenehme würzige Note.
Der perfekte Partner zu kräftigem Essen.

Positivo - Leukersonne — 7.5 dl — Fr. 52.00

Ein moderner Cuvée voller Überraschungen. Seine Persönlichkeit findet sich in beerig würzigen Noten. Vollmundig präsentiert sich der Positivo im Gaumen und glänzt mit Eleganz und voller Finesse.

Cornalin AOC Mathier Salgesch — 7.0 dl — Fr. 52.00

Dieser Cornalin schmeckt nach reifen Kirschen und einem Hauch Nägeli. Frisch und fruchtig im Gaumen mit einem langen und sanften Abgang.

Tessin

Merlot Selezione d'Ottobre AOC Matasci Tenero — 7.5 dl — Fr. 40.00

Dieser Merlot zeigt intensive Aromen nach Brombeeren und Pflaumen und endet sehr harmonisch auf der Frucht.

ITALIEN

Venetien

Ripasso della Valpolicella Superiore DOC — 7.5 dl — Fr. 42.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Fruchtige Noten, Moschus und würzige Nase. Trocken am Gaumen,
mit Aromen von Veilchen, Lakritze, Brombeeren und reifen Kirschen.
Passt zu kräftigem Fleisch, Lasagne und Cannelloni oder reife Käsesorten.

Amarone della Valpolicella Lunare — 5.0 dl — Fr. 36.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara
Dieser Weine brilliert mit seiner voluminösen Eleganz, den dichten vielschichtigen Aromen und einer perfekten Balance zwischen Frucht und reifen Tanninen.

Piemont

Gaudio, Bricco Mondalino, Barbera d'Asti — 7.5 dl — Fr. 43.00

Der piemontesische Rotwein 'Zerolegno' besticht mit seiner rubinroten Farbe.
In Kombination mit gegrillten Steaks, Ravioli und frischem Käse zu genießen.
Verwöhnt es die Nase mit fruchtigen Empfindungen von Kirschen, Gewürzen und Minze. Am Gaumen ist es frisch, einhüllend und entscheidend.

Apulien

Primitivo di Manduria, Brunilde di Menzione — 7.5 dl — Fr. 31.00

Noten von reifen Früchten und frischen Beeren. Mediterrane Gewürzaromen.
Am Gaumen elegante, fruchtige Struktur und kraftvolle, mächtige Textur.
Passend zu Grilladen, Hamburger, Pizza oder Teigwaren.

FRANKREICH

Burgund

Santenay Les Charmes Arthur Barolet — 7.5 dl — Fr. 53.00

Pinot Noir
Im Bouquet zeigt er Aromen von Veilchen und Iris.
Am Gaumen zeigt er Aromen von roten Früchten, leicht würzig mit einem Anflug von Mandeln.

SPANIEN

Rioja Crianza AOC Bodegas LAN — 7.5 dl — Fr. 39.00

Tempranillo
Ein vielschichtiger Wein mit würzigen Noten von Pfeffer und einer reifen sehr betonten Beerenaromatik. Eine wahre Freude.

Marqués de Burgos, Ribera del Duero — 7.5 dl — Fr. 44.00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Zeigt Aromen nach rote Beeren, Zwetschgen, Pflaumen und Gewürzen (Vanille, Zimt).
Intensiv und kräftig am Gaumen.

Matsu el Picaro Toro DO — 7.5 dl — Fr. 41.00

Tinta de Toro
Eine Hommage an die Weinbauern, stellt dieser jüngste, ungebändigte, frucht- und kraftstrotzende Wein dar. Nicht gefiltert oder geklärt. Fruchtnoten von schwarzen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere dominieren. Sein runder Körper hinterlässt einen angenehmen langen Abgang.

Matsu el Recio Toro DO — 7.5 dl — Fr. 59.00

Tinta de Toro
Kräftiger und feiner Wein. Intensives Bouquet mit Noten von Schokolade, von schwarzen Früchten und Vanille. Im Gaumen seidig, weich gerundeter Wein mit viel Körper und fruchtigen Noten. Abgang mit mineralischen Noten und harmonischer Säure.

Matsu el Viejo Toro DO — 7.5 dl — Fr. 85.00

Tinta de Toro
Intensive Robe und tiefes Kirschrot mit Lila Schimmer. Starker und komplexer Wein in der Nase. Aromen von reifen schwarzen Früchten. Getoastete, würzige und rauchige Noten aus den Eichenbarrique. Im Gaumen, ein fleischiger Wein mit korpulenter Struktur. Vollmundig, weich gerundetes und reifes Tannin. Abgang mit rauchigen Holznoten.