

◊ LIEBER WEINFREUND ◊

Weinbau wird seit vorgeschichtlichen Zeiten betrieben. Wie die Kultur, ist auch der Wein aus dem Osten gekommen. Mit den auf Tafeln, Papyrusrollen und in Grabstätten zu findenden Beweisen, lassen sich Bände füllen - was auch geschehen ist. Der Mensch, wie wir ihn kennen, tritt als ein sich rührendes und plagendes Wesen mit einem Krug Wein in der Hand auf die Bildfläche.

*Die qualitativ hochstehenden Erzeugnisse bilden eine harmonische Ergänzung zur herrlichen Küche unseres Küchenchefs Alex Imhof.
In Begleitung eines wundervollen Tropfens wird die Freude an dieser kreativen, mit Frischprodukten arbeitenden Küche noch grösser- bon appetit !*

Unsere Weinkarte will mehr sein als ein einfaches Nachschlagewerk zur Auswahl eines zur Speise passenden Rebensaftes.

Ein wenig Lexikon, ein wenig Lesebuch, mal Unterhaltung, mal Information oder sogar Weiterbildung oder einfach als Zeitvertreib bis der Aperitif, das köstliche Essen oder der heisse Espresso aufgetragen wird.

Wir überlassen es Ihnen, werter Weinfreund, für welche Variante Sie sich entscheiden, wünschen aber jetzt schon viel Vergnügen beim Entdecken, Erleben und Geniessen unserer ausgesuchten Tropfen.

Lassen Sie sich ganz einfach verwöhnen ...

... Ihr GANTERWALD Gastgeber team

◊ Walliser Weissweine ◊

FENDANT:

Der Name „**Fendant**„ ist eine ausschliesslich dem Wallis vorbehaltene Bezeichnung. Dieser grosse, vom Chasselas stammende Wein ist zu unserem volkstümlichsten Botschafter geworden.

Der Fendant ist ein trockener, fruchtiger Weisswein. Seine inhärenten Eigenschaften stempeln ihn zu einem ausgezeichneten Apérogetränk, das ohne weiteres die Walliser Spezialitäten wie Raclette, Fondue, Trockenfleisch, aber auch Sauerkraut und Käsemahlzeiten begleitet.

3/8 Fl. „les bernunes“	Nicolas Zufferey	Sierre	Fr. 20.00
„Grand Theodul“	Jodernkellerei,	Visperterminen	Fr. 35.00
„Pirouette“	Albert Mathier,	Salgesch	Fr. 36.00
„Fine Cuvée“	Leukersonne,	Susten	Fr. 38.00
„les bernunes“	Nicolas Zufferey,	Sierre	Fr. 39.00
„Uvrier“	Domaine Cornulus,	Savièse	Fr. 42.00

JOHANNISBERG:

Der **Johannisberg** ist ein blumig, feiner Weisswein voller Liebe und Zärtlichkeit. Durch seine natürliche Vornehmheit wird er zum beliebten Aperitif des Feinschmeckers. Er ist ein eleganter Begleiter von Käse-, Fisch- und Spargelgerichten.

3/8 Fl. „Sylvaner“	les bernunes,	Sierre	Fr. 22.00
„Vispताल“	Vin du mur,	Glis/Vispताल	Fr. 36.00
„AOC Valais“	Jodernkellerei,	Visperterminen	Fr. 38.00
„Domaine Ravannay“	Rouvinez,	Sierre	Fr. 42.00
„Sylvaner“	les bernunes,	Sierre	Fr. 43.00

CHARDONNAY:

Die auf der ganzen Welt in Mode gekommene Rebsorte hat auch im Wallis Einzug gehalten, wo sie sich sehr wirkungsvoll mit Aromen, in sich Blumen und Früchte vereinen, zu präsentieren weiss. Der **Chardonnay**, eine noble Rebsorte aus dem Burgund, frühreif, gibt einen fruchtig harmonischen und markigen Wein.

„AOC Valais“	Leukersonne,	Susten	Fr. 46.00
„Chamoson“	barrique Simon Maye & fils,	St. Pierre-de-Clages	Fr. 56.00

◊ Walliser Weissweine ◊

PETITE ARVINE:

Die im Wallis heimische *Petite Arvine*, ist ein rassiger Wein. Sie erbringt kräftige volle feinblumige Weine in trockener und lieblicher Ausführung. Mit einem schönen Gleichgewicht von Alkohol und Säure erscheint die Arvine als noble Sorte und zeichnet sich durch lange Haltbarkeit.

<i>3/8 Fl. „AOC Valais“</i>	<i>les bernunes,</i>	<i>Sierre</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>50cl AOC Valais</i>	<i>Gregor Kuonen,</i>	<i>Salgesch</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>50cl „Octoglaive“</i>	<i>Domaine Cornulus,</i>	<i>Savièse</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>„Aphrodine“</i>	<i>Albert Mathier,</i>	<i>Salquenen</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>„Grand Cru Sierre“</i>	<i>Rouvinez,</i>	<i>Sierre</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>„Clos Mangold“</i>	<i>Domaine Cornulus,</i>	<i>Savièse</i>	<i>Fr. 53.00</i>

ERMITAGE:

Es handelt sich um einen markigen, samtigen Weisswein. Ein kraftvoller und körperreicher Wein, der sich sehr gut zu Dessert eignet. Lässt sich ausgezeichnet auf Jahre hinaus lagern.

<i>Ermitage „Martigny“</i>	<i>Gérald Besse,</i>	<i>La Combe</i>	<i>Fr. 58.00</i>
----------------------------	----------------------	-----------------	------------------

HEIDA / PAIËN:

Der *Heida* ist meist goldgelb und besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Haselnüssen, Vanille und Honig und wirkt manchmal etwas Rauchig. Im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.

<i>50cl Heida Visperterminen Jodernkellerei,</i>	<i>Visperterminen</i>	<i>Fr. 30.00</i>	
<i>50cl „Octoglaive“</i>	<i>Domaine Cornulus,</i>	<i>Savièse</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>„St. Jodern“</i>	<i>Lengen Weine,</i>	<i>Glis/Vispental</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>„Paien Martigny“</i>	<i>Gérald Besse,</i>	<i>La Combe</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>„Chamoson“</i>	<i>Simon Maye & fils,</i>	<i>St.Pierre-de-Clages</i>	<i>Fr. 56.00</i>
<i>Heida barrique</i>	<i>St. Jodern Kellerei,</i>	<i>Visperterminen</i>	<i>Fr. 58.00</i>

◻ *Weitere Weissweine* ◻

<i>Apéro</i>	<i>Leukersonne,</i>	<i>Susten</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Humagne blanche</i>	<i>Domaine Cornulus,</i>	<i>Savièse</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>Coeur de Domaine</i>	<i>Domaine Rouvinez,</i>	<i>Sierre</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Matteo Correggia</i>	<i>Canale / Piemonte</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Ewald Zweytick</i>	<i>Ratsch/Südsteiermark</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Riesling Federspiel</i>	<i>Weingut Knoll</i>	<i>Unterloiben/Wachau</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Cuvée weiss</i>	<i>Schwarz</i>	<i>Neusiedlersee</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Beyond the Clouds</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>Tramin/Alto Adige (I)</i>	<i>Fr. 69.00</i>

◻ *Dessert Weine* ◻

<i>5dl Felice Malvoisie</i>	<i>Lengen Weine,</i>	<i>Glis</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>5dl Gourmandine</i>	<i>Cave du Paradis,</i>	<i>Sierre</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>5dl Malvoisie flétrie</i>	<i>Gérald Besse,</i>	<i>La Combe</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>5dl Petite Arvine flétrie</i>	<i>Gérald Besse,</i>	<i>La Combe</i>	<i>Fr. 69.00</i>

Es dürfte schwierig sein, sich das Leben der Menschen vorzustellen, ohne darin dem Wein einen Vorzugsplatz einzuräumen ... war dieses Getränk doch all die Jahrhunderte hindurch ihr steter Begleiter!

Das Wallis konnte da keine Ausnahme machen, und wenn die Einpflanzung der Rebe in unserem Kanton ganz gerne den Römern zugeschrieben wird, so dürfen wir doch nicht vergessen, das der Weinbau bei uns lange Zeit vor ihnen heimisch war!

◊ Walliser Rotweine ◊

DÔLE:

Der „**Dôle**„ ist der hauptsächlichste Walliser Rotwein. Es gibt keine Rebsorte, die **Dôle** heisst. Er entsteht nämlich aus den Trauben des **PINOT NOIR** und des **GAMAY**. In dieser Verbindung überwiegt der **PINOT** immer.

Der **Dôle** ist rund, harmonisch und körperreich. Der **PINOT** bringt ihm seine Rasse, seinen Körper und seine Blume, der **Gamay** seine Robustheit und Fruchtigkeit.

„de Salquenen“	Albert Mathier,	Salgesch	Fr. 39.00
„AOC VALAIS“	Domaine Cornulus,	Savièse	Fr. 39.00

PINOT NOIR:

Der **Pinot Noir** (Blauburgunder) findet im Wallis die ideale Bodenbeschaffenheit. Von rubinroter, starker Farbe ist er ein feuriger, wuchtiger Wein, der vorteilhaft zu Fleisch, Wild und Käse serviert wird.

3/8 Fl. „AOC Valais“	les bernunes,	Sierre	Fr. 22.00
50cl Fl. „Rhoneblut“	Albert Mathier,	Salgesch	Fr. 25.00
„AOC Valais“	Marcel Gottet,	Varen	Fr. 42.00
„AOC Valais“	Leukersonne,	Susten	Fr. 43.00
„Clos Corbassières“	Domaine Cornulus,	Sierre	Fr. 48.00
„Singularis“	F.-J. Mathier,	Salgesch	Fr. 49.00

GAMAY:

Der **Gamay** ist ein fruchtiger und angenehmer Wein, der eine schöne Harmonie von Säure, Tannin und Alkohol besitzt. Er ist eher jung zu geniessen und eignet sich vorzüglich zur Begleitung von Fleisch, Geflügel, Wild und Käse.

3/8 Fl. „AOC Valais“	les bernunes,	Sierre	Fr. 21.00
„les bernunes“	Nicolas Zufferey,	Sierre	Fr. 41.00
„Chamoson“	Simon Maye & filse,	St. Pierre-de-clages	Fr. 45.00
„Clos Corbassière“ vieilles vignes	Domaine Cornulus,	Savièse	Fr. 46.00

◊ Walliser Rotweine ◊

CORNALIN:

*Der **Cornalin** kann sich rühmen, eine der ältesten in unserem Kanton angepflanzten Rebsorten zu sein. Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert er ein delikat-komplexes Bouquet und einen perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm ist, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt.*

„AOC Valais“	F.-J. Mathier,	Salgesch	Fr. 49.00
„Grand Cru Sierre“	Rouvinez,	Sierre	Fr. 53.00
„St. Théodule“	Gérald Besse,	La Combe	Fr. 58.00
„Cuvée spéciale“	Nicolas Zufferey,	Sierre	Fr. 95.00

SYRAH:

*Die **Syrah** gedeiht auf den Abhängen der Hügel, wo sie von der Sonne verwöhnt wird und gibt das Beste ihrer konzentrierten, kräftigen Frucht, indem sie ausladende Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen verströmt und im Gaumen einen kräftigen und schmackhaften Eindruck sowie sinnliche, lakritzegeprägte Tannine hinterlässt. Trümpfe die der Zeit trotzen!!*

„AOC Valais“	Leukersonne,	Susten	Fr. 49.00
„Chamoson“ (barrique)	Simon Maye & fils,	St.Pierre-de-Clages	Fr. 58.00

HUMAGNE ROUGE:

*Die **Humagne Rouge** bezaubert durch ihre dynamische Art, ihren wilden Geschmacksnoten, in die der Wohlgeruch der Heide und wilder Beeren mischt. Er passt herrlich zu Wildspezialitäten.*

„Vispéral“	Vin du Mur,	Glis	Fr. 46.00
„AOC Valais“	Domaine Cornulus,	Savièse	Fr. 49.00
„AOC Valais“	les bernunes,	Sierre	Fr. 52.00

◊ Walliser Rotweine ◊

MERLOT:

Der Merlot in fast allen grossen Weinländern angebaut ist auch im Wallis heimisch geworden. Er liebt nicht allzu trockene Parzellen, besonders wohl fühlt er sich auf lehmigen Böden und am Fuss der Hänge. Getragen von geschmeidigen, seidigen Tanninen, verdankt er seinen Erfolg der schönen, dunklen Robe mit violetter Schimmer, seinen Aromen von Waldbeeren und von Schokolade.

<i>Merlot AOC Valais</i>	<i>F.-J. Mathier,</i>	<i>Salgesch</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>AOC Valais</i>	<i>Leukersonne,</i>	<i>Susten</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>Chamoson</i>	<i>Simon Maye & fils,</i>	<i>St. Pierre-de-clages</i>	<i>Fr. 56.00</i>

CABERNET SAUVIGNON:

Die Bordelaiser Sorte Cabernet Sauvignon gehört zu den weltweit am häufigsten angebauten Varietäten. Als Spätreife Sorte hat sie im Wallis Böden und vor allem Klima gefunden, die ihr bestens zusagen. Die Weine sind dunkel, kraftvoll, tanninreich und aromatisch von schwarzen Beeren, Tabak und exotischen Hölzern.

<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Leukersonne,</i>	<i>Susten</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>AOC Valais</i>	<i>Fin bec,</i>	<i>Sion</i>	<i>Fr. 52.00</i>

◊ Weitere Rotweine ◊

<i>Tre Talenti (Mer/Cab/Pin)</i>	<i>Tamorini/Mathier/Bärtsch,</i>	<i>Lamone/Salgesch/Mels</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Camuso</i>	<i>Simon Maye & fils,</i>	<i>St. Pierre-de-clages</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Tourmentin</i>	<i>Rouvinez,</i>	<i>Sierre</i>	<i>Fr. 58.00</i>
<i>Hommage</i>	<i>Leukersonne,</i>	<i>Susten</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>MG Magdalena '12</i>	<i>Cave la Madeleine,</i>	<i>Vétroz</i>	<i>Fr. 108.00</i>
<i>Cabernet Merlot</i>	<i>aagne,</i>	<i>Hallaus (SH)</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>Gamedio ('07)</i>	<i>Cantina Settemaggio,</i>	<i>Monte Carasso</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Il Merlot DOC Ticino</i>	<i>Vini Rovio Ronco SA</i>	<i>Rocio (TI)</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>Arco Tondo (Merlot ris. '07)</i>	<i>Tenuta San Giorgio,</i>	<i>Cassina d'Agno (TI)</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>MG Rovio (Merlot ris. '10)</i>	<i>Vini Rovio Ronca SA,</i>	<i>Rovio (TI)</i>	<i>Fr. 118.00</i>

◻ *Ausländische Weine* ◻

◻ *Italien* ◻

PIEMONTE:

<i>3/8 Fl. Barolo</i>	<i>Batasiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Sito Moresco (Nebbiolo)</i>	<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 68.00</i>
<i>L'insieme</i>	<i>Giuseppe Caviola</i>	<i>Dogliani</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 75.00</i>
<i>Barolo DOCG "Dagromis"</i>	<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>2005</i>	<i>Fr. 85.00</i>

TOSCANA:

<i>3/8 Fl. Magari</i>	<i>Ca' marcanda</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>2013</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Diambra Rosso</i>	<i>Michele Satta</i>	<i>Castag. Carducci</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>Promis (Gaja)</i>	<i>Ca' marcanda</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>2011</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>I Montali</i>	<i>Enrcio Santini</i>	<i>Castag. Carducci</i>	<i>2013</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Alto (Sangiovese)</i>	<i>PETRA</i>	<i>Suvereto</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>Magari (Gaja)</i>	<i>Ca' marcanda</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>2012</i>	<i>Fr. 69.00</i>
<i>Montepergoli</i>	<i>Enrcio Santini</i>	<i>Castag. Carducci</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 69.00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Col d'orcia</i>	<i>Montalcino</i>	<i>2013</i>	<i>Fr. 69.00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Pieve di Restituta</i>	<i>Montalcino</i>	<i>2008</i>	<i>Fr. 79.50</i>
<i>MG Fl. Bolgheri Rosso</i>	<i>Le Macchiole</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>2017</i>	<i>Fr. 99.00</i>

VENETO / ALTO ADIGE:

<i>Corvina Verona</i>	<i>Ca' de' Rocchi</i>	<i>Lazise</i>	<i>2014</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>AMARONE San Rustico</i>	<i>San Rustico</i>	<i>Valgataro di Marano</i>	<i>2010</i>	<i>Fr. 59.00</i>
<i>Tor di lupo, Lagrein ris.</i>	<i>Kellerei Andrian</i>	<i>Terlan</i>	<i>2012</i>	<i>Fr. 59.00</i>

PUGLIA / CAMPANIA / SARDINIEN:

<i>Negroamaro</i>	<i>Molto Bene</i>	<i>Ortona</i>	<i>2016</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Aglianico "Bosco Rosso"</i>	<i>Cancelliere</i>	<i>Avellino</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Terre Brune</i>	<i>Cantine Sociale di Santadi</i>	<i>Santadi, Sardinien</i>	<i>2005</i>	<i>Fr. 69.00</i>

▫ *Ausländische Weine* ▫

▫ *Frankreich* ▫

CHAMPAGNE / RHONETAL / BURGUNG:

<i>Besserat Cuvée des Moines</i>	<i>Champagne, Epernay, Besserat de Bellefon</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Pierre Paillard brut</i>	<i>Champagne, Bouzy, Pierre Paillard</i>	<i>Fr. 69.00</i>
<i>Vacqueyras</i>	<i>Château du Trignons, Fam. Quiot 2006</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Broc des Biques (Chardonnay)</i>	<i>Chablis AOC, Bouchard & DRB 2012</i>	<i>Fr. 49.00</i>

▫ *Spanien / Portugal* ▫

RIOJA / RIBERA DEL DUERO:

<i>Rioja Gran Reserva</i>	<i>David Moreno Peña, Badarán</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 45.00</i>
<i>La Iglesia Arinzano</i>	<i>Pago de Arinzano, Alberin</i>	<i>2007</i>	<i>Fr. 68.00</i>
<i>Alion</i>	<i>Bodegas y Viñedos, Valladolid</i>	<i>2004</i>	<i>Fr. 99.00</i>

DOURO:

<i>Chryseia</i>	<i>P + S,</i>	<i>V.N. GAIA 2003</i>	<i>Fr. 75.00</i>
-----------------	---------------	-----------------------	------------------

▫ *OESTERREICH* ▫

<i>Schwarz Rot Zweigelt</i>	<i>Johann Schwarz,</i>	<i>Burgenland</i>	<i>Fr. 69.00</i>
-----------------------------	------------------------	-------------------	------------------

▫ *SÜDARFIKA / USA* ▫

<i>Pinotage</i>	<i>Diemersdal Estate,</i>	<i>Durbanville, Südafrika</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>689 (Zin/Cab/Merlot/Syrah)</i>	<i>six eight nine cellards,</i>	<i>Napa, California</i>	<i>Fr. 49.00</i>

Ein Essen ist wie ein Konzert.

Der Wein kann darin die erste Geige spielen

oder nur Begleitinstrument.

Er kann sich harmonisch ins Orchester einfügen

oder kontrastreich seine eigenen Wege gehen.

◊ WEITERE RARITÄTEN ◊

(auf Anfrage)

◊ ITALIEN ◊

<i>Barolo Dragomis</i>	2005	<i>Angelo Gaja</i>	<i>Barbaresco</i>
<i>Guidalberto</i>	'07/'08	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Bolgheri</i>
<i>MG Magari</i>	2009	<i>Ca'marcanda</i>	<i>Castagneto Carducci</i>
<i>Tignanello</i>	2008	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>San Casciano</i>

◊ FRANKREICH ◊

<i>Château Figeac</i>	2008	<i>1^{er} cru classé B</i>	<i>St. Emilion</i>
<i>MG Château Paveil du Luze</i>	2009	<i>Grand vin de Bordeaux</i>	<i>Margaux</i>

◊ USA - Kalifornien ◊

<i>Sonoma Coast Pinot</i>	2013	<i>KistlerVineyards</i>	<i>Sebastopol, Sonoma Coast</i>
<i>Russian River Pinot</i>	2006	<i>KistlerVineyards</i>	<i>Sebastopol, Sonoma Coast</i>
<i>OPUS ONE</i>	'01/'05	<i>Opus One</i>	<i>Oakville, Napa Valley</i>

◊ NEW ZEALAND / AUSTRALIEN ◊

<i>Pinot Calvert, Central Otago</i>	2014	<i>Felton Road</i>	<i>Central Otago, New Zealand</i>
<i>GRANGE</i>	1999	<i>Pernfolds</i>	<i>Barossa Valley</i>

◊ CHILE ◊

<i>ALMAVIVA</i>	2008	<i>Bodega Almaviva</i>	<i>Puente Alto</i>
<i>SEÑA</i>	2013	<i>Mondavi/Chadwick</i>	<i>Aconcagua Valley</i>