

# Herzlich

# Willkommen

*im*



# Blüemlisalp

## Weinkarte

*« Der Wein ist die edelste Verkörperung  
des Naturgeistes. »*



# Unsere Weine im Offenausschank

## Weissweine

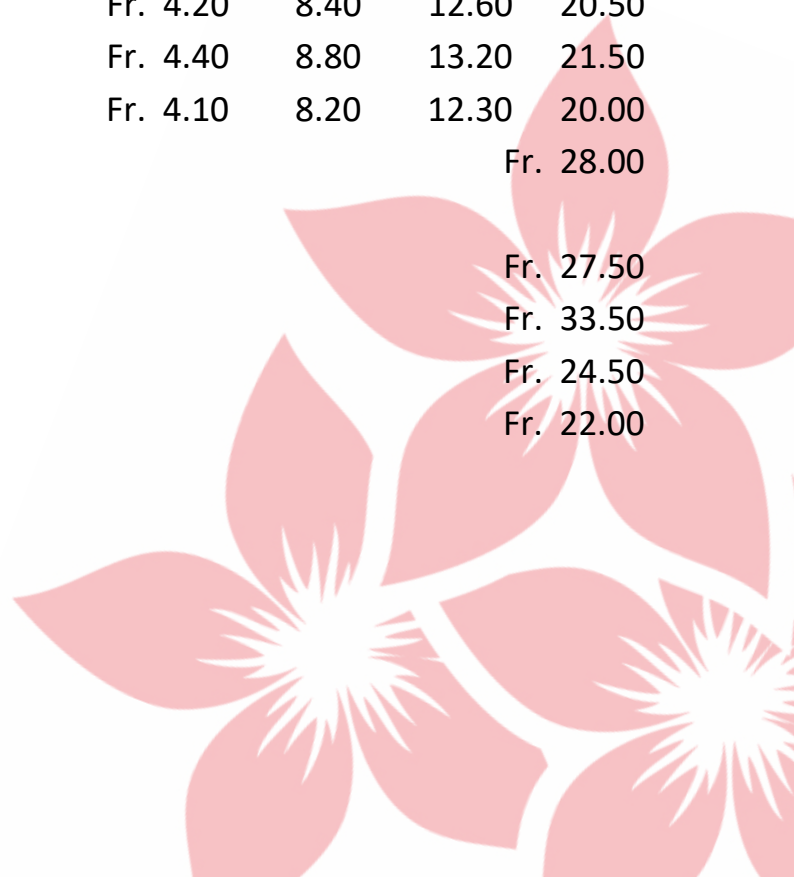
	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Fendant</b> AOC du Valais	Fr. 3.80	7.60	11.40	18.50
<b>Johannisberg</b> AOC du Valais	Fr. 4.20	8.40	12.60	20.50
<b>Yvorne</b> Chablais AOC Henri Badoux	Fr. 4.40	8.80	13.20	21.00
<b>St. Saphorin</b> Lavaux AOC Dom. Faverges	Fr. 5.00	10.00	15.00	24.00
→ Flaschenqualität				

## Roséweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Œil de Perdrix</b> VD Henri Badoux	Fr. 4.40	8.80	13.20	21.00
→ Flaschenqualität (7.0 dl)				Fr. 28.00

## Rotweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Goron</b> AOC	Fr. 3.90	7.80	11.70	18.50
<b>Dôle</b> du Valais AOC	Fr. 4.20	8.40	12.60	20.50
<b>Pinot-Noir</b> Chablais AOC	Fr. 4.20	8.40	12.60	20.50
<b>Yvorne</b> Chablais AOC	Fr. 4.40	8.80	13.20	21.50
<b>Primitivo Piluna</b> AOC Apulien	Fr. 4.10	8.20	12.30	20.00
→ Flaschenqualität (7.5 dl)				Fr. 28.00
<b>Ripasso della Valpolicella</b> AOC				Fr. 27.50
<b>Amarone della Valpolicella</b> AOC				Fr. 33.50
<b>Rioja Crianza</b> Marques del Puerto AOC				Fr. 24.50
<b>St. Emilion</b> AOC				Fr. 22.00



# Weissweine

## SCHWEIZ

### Vully

#### **Vully AOC Schmutz Vins SA Praz**

7.0 dl

Fr. 32.00

Leicht, fruchtig und harmonisch mit einem eher trockenen Charakter.

### Wallis

#### **Ville de Sierre AOC Mathier Salgesch**

7.5 dl

Fr. 36.50

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. 40.50

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

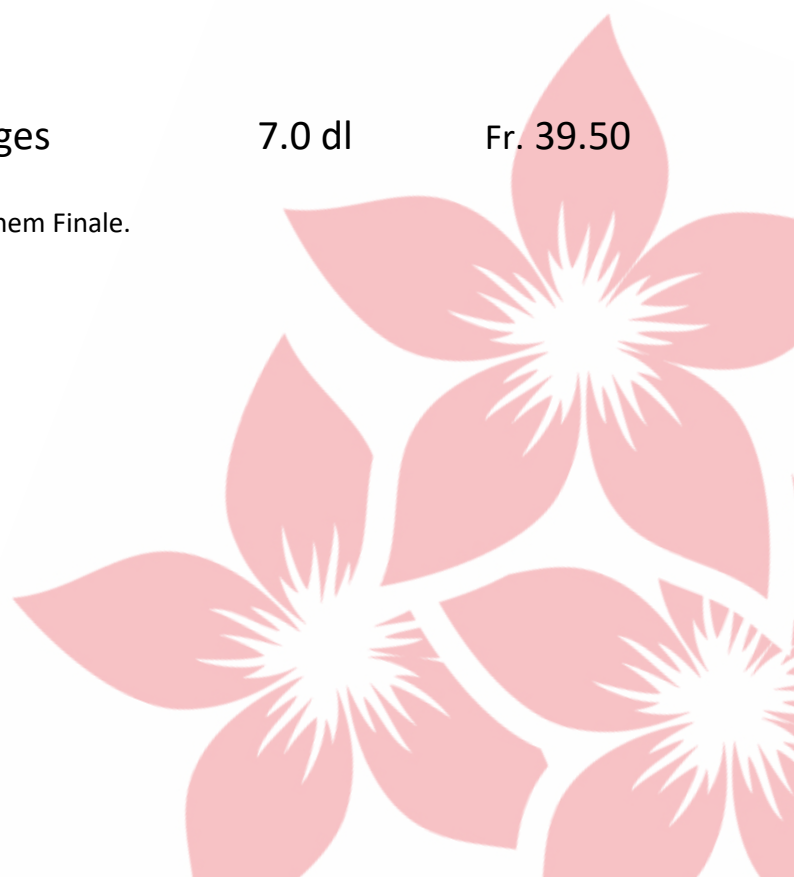
### Lavaux

#### **St. Saphorin AOC Domaine des Faverges**

7.0 dl

Fr. 39.50

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. 37.50

Pinot Noir

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

### Waadt

#### **Yvorne Bel-Honneur, Chablais AOC**

7.0 dl

Fr. 40.50

Pinot Noir und Merlot

Köstliches Bukett mit Beeren- und Unterholznoten.

Ein reicher und kraftvoller Wein.

### Wallis

#### **Humagne Rouge AOC Henri Badoux**

7.5 dl

Fr. 40.50

Der Humagne rouge mit seinen rustikalen Aromen

verströmt eine angenehme würzige Note.

Der perfekte Partner zu kräftigem Essen.

5.0 dl

Fr. 28.00

#### **Cornalin AOC Mathier Salgesch**

7.0 dl

Fr. 47.50

Dieser Cornalin schmeckt nach reifen Kirschen und einem Hauch Nägeli.

Frisch und fruchtig im Gaumen mit einem langen und sanften Abgang.

### Tessin

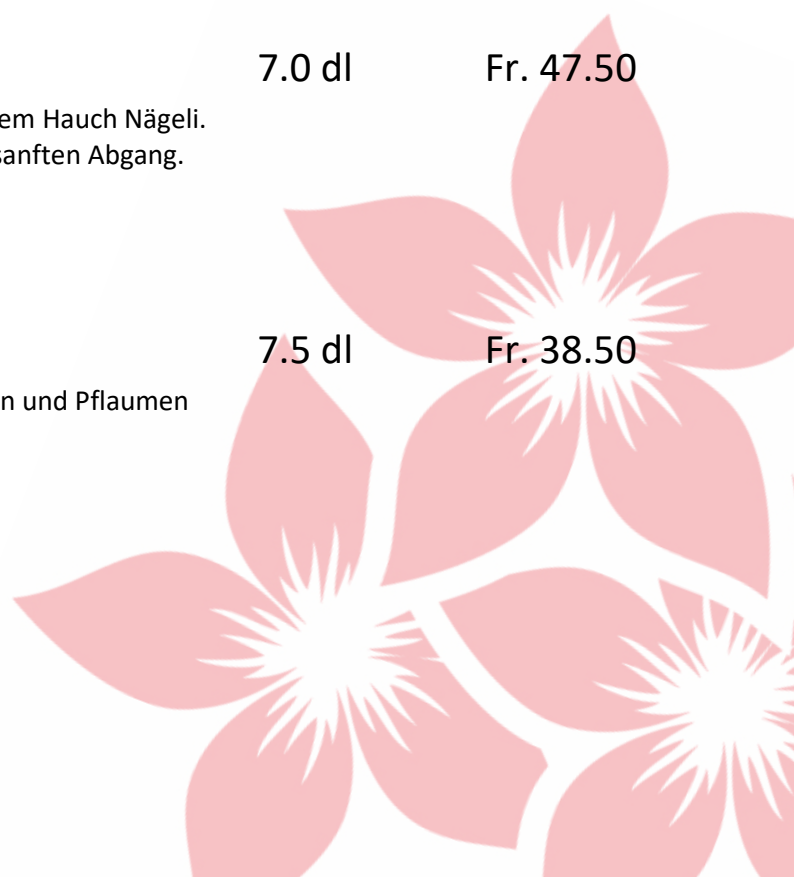
#### **Ticinello Merlot AOC Zanini SA**

7.5 dl

Fr. 38.50

Dieser Merlot zeigt intensive Aromen nach Brombeeren und Pflaumen

und endet sehr harmonisch auf der Frucht.



## ITALIEN

### Venetien

#### **Ripasso Valpolicella DOC, Vigneti Torbe**

7.5 dl

Fr. 37.00

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

5.0 dl

Fr. 27.50

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. 33.50

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

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

### Apulien

#### **Primitivo Piluna, Castello Monaci**

7.5 dl

Fr. 28.00

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

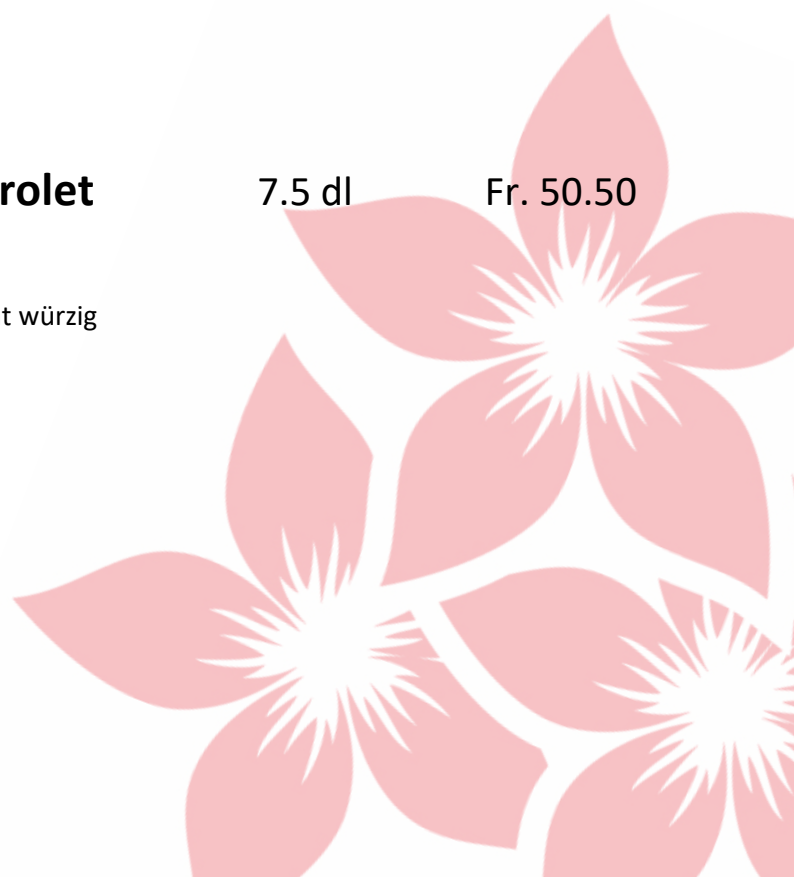
#### **Santenay Les Charmes Arthur Barolet**

7.5 dl

Fr. 50.50

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 AOC Beronia, Vina Ecologica**

7.5 dl

Fr. 33.50

Tempranillo

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

### **Rivola, Sardon de Duero**

7.5 dl

Fr. 39.50

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

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

## ARGENTINIEN

### **Trapiche Melodias Malbec of Mendoza**

7.5 dl

Fr. 37.50

Malbec

Intensiv, fruchtige Aromen von reifen Zwetschgen und roten Beeren  
Verbinden sich perfekt mit zarten Ausbauaromen.

Im Gaumen überzeugt dieser Malbec von Trapiche durch Kraft und Eleganz  
sowie durch seine Runde, zugängliche Struktur.

