

## Wein im Offenausschank

---

### Vin ouvert

<u>Weisswein / vin blanc</u>	<u>10cl</u>	<u>20cl</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>
<b>Fendant du Valais AOC</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>	<b>12.00</b>	<b>20.00</b>
<b>Johannisberg du Valais AOC</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.40</b>	<b>8.80</b>	<b>13.20</b>	<b>22.00</b>
<b>Epesses AOC</b> <i>J.&amp;P. Testuz, Cully</i>	<b>5.00</b>	<b>10.00</b>	<b>15.00</b>	<b>25.00</b>
<b>Aigle la Jacasse AOC</b> <i>Cave la Baudelière, Aigle</i>	<b>4.40</b>	<b>8.80</b>	<b>13.20</b>	<b>22.00</b>
<u>Rosé Wein / vin rosé</u>				
<b>Oeil-de-Perdrix AOC</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.40</b>	<b>8.80</b>	<b>13.20</b>	<b>22.00</b>
<b>Dôle blanche AOC</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.40</b>	<b>8.80</b>	<b>13.20</b>	<b>22.00</b>
<u>Rotwein / vin rouge</u>				
<b>Dôle du Valais AOC</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.20</b>	<b>8.40</b>	<b>12.60</b>	<b>21.00</b>
<b>Salvagnin AOC</b> <i>J.&amp;P. Testuz, Cully</i>	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>	<b>12.00</b>	<b>20.00</b>
<b>Merlot del Piave</b> <i>Weinkellerei Stämpfli, Laupen</i>	<b>3.60</b>	<b>7.20</b>	<b>10.80</b>	<b>18.00</b>
<b>Beaujolais Villages AOC</b> <i>J.&amp;P. Testuz, Cully</i>	<b>3.80</b>	<b>7.60</b>	<b>11.40</b>	<b>19.00</b>
<b>Pinot Noir „Réserve Solsana“</b> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>	<b>13.50</b>	<b>22.50</b>

## Désirée „Top 50“ und 3/8

---

### Désirée „Top 50“ et 3/8

#### Weiss- und Roséwein / vin blanc et rosé

<b>Fendant de la Dame de Sion</b>	<b>35cl</b>	<b>12.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Fendant Réserve „Hurlevent“ AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>19.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Petite Arvine „Hurlevent“ AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>25.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Oeil-de-Perdrix „Hurlevent“ AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>20.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Amigne „les Fumerolles“</b>	<b>50cl</b>	<b>32.00</b>
<i>Cave de Montorge, la Muraz-Sion</i>		
<b>Petite Arvine „les Fumerolles“</b>	<b>50cl</b>	<b>32.00</b>
<i>Cave de Montorge, la Muraz-Sion</i>		

#### Rotwein / vin rouge

<b>Gamay „Hurlevent“ AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>19.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Pinot Noir „Hurlevent“ AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>20.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Favi AOC, assemblage</b>	<b>37,5cl</b>	<b>24.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Syrah du Valais „les Fumerolles“</b>	<b>50cl</b>	<b>36.00</b>
<i>Cave de Montorge, la Muraz-Sion</i>		
<b>Cornalin „les Fumerolles“</b>	<b>50cl</b>	<b>36.00</b>
<i>Cave de Montorge, la Muraz-Sion</i>		
<b>Favi AOC, assemblage</b>	<b>50cl</b>	<b>30.00</b>
<i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>		
<b>Primitivo Salento „Barbarossa“ IGT</b>	<b>50cl</b>	<b>25.00</b>
<b>Tempranillo „Soñador“ DO</b>	<b>50cl</b>	<b>26.00</b>
<b>Sangiovese Toscana „Rossaia“ IGT</b>	<b>50cl</b>	<b>29.00</b>

# Weisse und Rosé Flaschenweine

## Vins blancs rosés en bouteille

### Wallis / Valais

**Fendant de la Dame de Sion** 70cl 35.00

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

**Johannisberg „Hurlevent“** 75cl 43.00

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

### Waadtland / Vaud

**Aigle „les Cigalles“** 70cl 46.00

*J.&P. Testuz, Cully*

**Epresses „Coup de l'Etrier“** 70cl 45.00

*J.&P. Testuz, Cully*

### Tessin / Tessin

**Cherubino, bianco di merlot** 70cl 42.00

*Frat. Matasci, Tenero*

### Rosé Wein / vin rosé

**Oeil-de-Perdrix „Hurlevent“** 75cl 42.00

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

### Ausgesuchte Spezialitäten Spécialités sélectionnées

  
LES FILS DE CHARLES FAVRE  
*La petite maison des grands vins*

**Pinot Noir de Sion** 75cl 62.00

**Cornalin** 75cl 68.00

Beide Weine werden im Eichenfass ausgebaut

Les deux vins sont élevés en fûts de chêne



# Rote Flaschenweine

---

## Vins rouges en bouteille

### Wallis / Valais

#### **Dôle de Salquenén**

*Les fils de Ch. Favre, Sion*



75cl 43.50

#### **Pinot Noir „Hurlevent“**

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

75cl 39.00

#### **Merlot „Hurlevent“**

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

75cl 52.00

#### **Favi AOC, assemblage**

*(pinot noir, syrah, humagne, diolinoir, cabernet sauvignon)*

*Les fils de Ch. Favre, Sion*

75cl 45.00

### Waadtland / Vaud

#### **Pinot Noir „Château de Lonay“**

*J.&P. Testuz, Cully*



70cl 38.00

#### **Salvagnin „le Perdreau“**

*J.&P. Testuz, Cully*

70cl 35.00

### Tessin / Ticino

#### **Selezione d'ottobre, Merlot**

*Frat. Matasci, Tenero*



75cl 35.00

#### **Vino Generoso, Merlot**

*Frat. Matasci, Tenero*

75cl 40.00

### Graubünden / Grison

#### **Malanser Blauburgunder**

*Ueli & Jürg Liesch*



75cl 48.00

#### **Maienfelder Pinot Noir**

*Hans-Peter Lampert*

75cl 48.00

# Flaschenwein

---

## Vin en bouteille

### Spanien / Espagne



#### **Ayles Crianza, DO Cariñena**

**75cl 40.00**

*Bodegas Señorío de Aylés*

*(Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon)*

#### **Señorio de Valdehermoso**

**75cl 52.00**

*DO Ribeira del Duero*

*Bodegas y Viñedos Valderiz*

*(Tinto Fino)*

#### **Rioja DO, Sierra Cantabria**

**75cl 48.00**

*Bodegas de San Vicente*

*(Tempranillo)*

### Portugal / Portugal

#### **Colinas de São Lourenço**



**75cl 38.00**

*Silvio Cerveira, Bairrada*

*(Touriga Nacional, Aragonez)*

### Nappa Valley / California



#### **The Hess Collection Winery**

**Chardonnay Monterey**

**75cl 45.00**

**Cabernet Sauvignon**

**75cl 52.00**

*Donald Hess*

*Family Estates, Napa Valley*



# Flaschenwein

---

## Vin en bouteille

Frankreich / France



### Languedoc-Roussillon

**Domaine de la Jasse**

**75cl 42.00**

*Vieilles Vignes, vin du Pays d'Oc*

*(Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Tempranillo)*

### Côteaux du Languedoc

**„Avarus“ Saint Chinian AC**

**2005 75cl 38.00**

*Le Prieuré St. Sever, Causses et Veyran*

*(Syrah, Grenache)*

### Bordeaux

**Château de Gironville**

**2000 75cl 54.00**

*Haut Médoc AC, cru bourgeois*

*(Merlot Noir, Cabernet Sauvignon, petit Verdot)*

**Château la Couronne**

**2008 75cl 58.00**

*St.-Emillion AC, grand cru*

*(Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon)*

# Flaschenwein

---

## Vin en bouteille

Italien / Italie



### Piemonte

**il Bacialé, Monferrato doc** 2004 75cl 48.00

*Braida-Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro  
(Merlot 80%, Pinot nero 5%, Cabernet Sauvignon 15%)*

**Dolcetto d'Alba doc** 2005/06 75cl 40.00

**Tenuta Roncaglia, Pian Balbo**

*Poderi Colla, Alba  
(Dolcetto 100%)*

**Barolo docg** 2005 75cl 70.00

*Beni di Batasiolo, la Morra  
(Nebbiolo 100%)*

### Veneto

**Costasera,** 2005/06 75cl 90.00

**Amarone della Valpolicella**

*Masi Agricola, S. Ambrogio di Valpolicella  
(Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%)*

**Ripasso Valpolicella Classico doc** 75cl 48.00

*Speri, Pedemonte di Valpolicella  
(Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%)*

**Custoza Val die Molini** 75cl 36.00

*Cantina di Custoza, Verona  
(Corvina 100%)*

# Flaschenwein

---

## Vin en bouteille

### Italien / Italie



### Toscana

#### **Santa Cristina, Toscana igt**

**75cl 36.00**

*Marchesi Antinori, Firenze*

*(Sangiovese 90%, Merlot 10%)*

#### **Villa Antinori, Toscana igt**

**2007 75cl 56.00**

*Marchesi Antinori, Firenze*

*(Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%,  
Merlot 15%, Syrah 5%)*

#### **Col di Sasso Toscana igt**

**2007 75cl 38.00**

*Castello Banfi, Montalcino*

*(Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%)*

#### **Le Volte Toscana igt**

**2007/2009 75cl 58.00**

*Tenuta Dell'Ornellaia, Bolgheri*

*(Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 15%,  
Merlot 35%)*

### Sicilia

#### **Nero d'Avola igt**

**75cl 40.00**

*Baroncelli, Montiglio*

*(Nero d'Avola)*

## Magnum Flaschen 150cl

---

### Bouteilles magnum 150cl

#### Schweiz

##### **Pinot Noir „Hurlevent“**

*Les fils de Ch. Favre, Sion  
(100% Pinot Noir)*

**150cl 75.00**



##### **Favi AOC, assemblage**

*Les fils de Ch. Favre, Sion  
(pinot noir, syrah, humagne, diolinoir, cabernet sauvignon)*

**150cl 85.00**



#### Italien

##### **Rosso Molise, Riserva della Casa DOC**

*Cantina Orme, Fossalta  
(100% Montepulciano)*

**150cl 60.00**



#### Frankreich

##### **Domaine de la Jasse**

*Vieilles Vignes, vin du Pays d'Oc  
(Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Tempranillo)*

**150cl 80.00**



## La sélection du Patron de la Toscane

---

*Diese Prestigeweine wurden speziell für die Kenner der besten Crus der Region Toscana ausgewählt.*

*Ces cuvées de prestige ont été sélectionnées spécialement pour les fins connaisseurs des meilleurs crus de la Toscane.*

<p><b>Tignanello, Toscana igt</b>  <i>Tenuta Tignanello</i>  <i>(Sangiovese, Cabernet, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2004 75cl 145.00</b></p>
<p><b>Solaia, Toscana igt</b>  <i>Marchesi Antinori, Firenze</i>  <i>(Sangiovese, Cabernet, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2004 75cl 280.00</b></p>
<p><b>il Bruciato, Bolgheri doc</b>  <i>Marchesi Antinori, Firenze</i>  <i>(Cabernet, Merlot, Syrah)</i></p>		<p><b>2005 75cl 75.00</b></p>
<p><b>il Pino di Biserno igt</b>  <i>Tenuta Campo di Sasso</i>  <i>(Merlot, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2005 75cl 125.00</b></p>
<p><b>Ornellaia, Bolgheri doc</b>  <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>  <i>(Cabernet, Merlot, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2005 75cl 260.00</b></p>
<p><b>le Serre Nuove Bolgheri doc</b>  <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>  <i>(Merlot, Cabernet, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2006 75cl 115.00</b></p>
<p><b>Sassicaia Bolgheri doc</b>  <i>Tenuta San Guido</i>  <i>(Cabernet, Cabernet Franc)</i></p>		<p><b>2004 75cl 220.00</b>  <b>2005 75cl 240.00</b></p>
<p><b>il Blu, la Brancaia igt</b>  <i>Podere Brancaia</i>  <i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet)</i></p>		<p><b>2005 75cl 135.00</b></p>

## Champagner und Schaumwein

---

### Champagne et vin mousseux

#### Champagner /champagne

<b>De Castellane brut</b>	75cl	<b>85.00</b>
<b>De Castellane brut</b>	37,5cl	<b>49.00</b>
<b>Mumm Cordon Rouge brut</b>	75cl	<b>98.00</b>
<b>Laurent Perrier cuvée rosé</b>	75cl	<b>185.00</b>

#### Schaumwein / vin mousseux

<b>Brut du Valais millésimé,</b> <i>J. Germanier, Conthey</i>	75cl	<b>58.00</b>
<b>Kriter brut</b> <i>Blanc de blanc</i>	20cl	<b>15.00</b>
<b>Prosecco il Colle</b>	75cl	<b>42.00</b>
<b>Rimus Party</b> <i>Ohne Alkohol / sans alcool</i>	75cl	<b>20.00</b>

## **Aperitif**

---

### **Apéritif**

<b>Martini rot oder weiss</b> Martini rouge ou blanc	16.5%	4cl	<b>5.50</b>
<b>Campari bitter</b>	23%	4cl	<b>5.50</b>
<b>Cynar</b>	16.5%	4cl	<b>5.50</b>
<b>Appenzeller, Ramazotti</b>	40%	4cl	<b>6.00</b>
<b>Underberg Bitter</b>	40%	2cl	<b>6.00</b>
<b>Suze</b>	20%	4cl	<b>5.50</b>
<b>Pastis 51, Ricard</b>	45%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Sherry Tio Pepe, Porto</b>	15.5%	4cl	<b>5.50</b>
<b>Absinthe Kübler</b>	53%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Blanc Cassis</b>		10cl	<b>5.00</b>
<b>Prosecco flûte</b>		10cl	<b>7.00</b>
<b>Prosecco Royal flûte</b>		10cl	<b>8.00</b>

## Likör und Schnaps

---

### Liqueur et eau-de-vie

<b>Amaretto</b>	28%	4cl	<b>7.00</b>
<b>Bailey's, Limoncello</b>	17%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Malibu, Eiercognac</b>	21%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Fernet Branca</b>	44%	2cl	<b>7.00</b>
<b>Abricotine, Williamine</b>	40%	2cl	<b>7.00</b>
<b>Kirsch, Zwetschgen</b>	40%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Grappa, Kräuter</b>	40%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Pomme, Pflümüli</b>	40%	2cl	<b>4.50</b>
<b>Brandy, Rhum, Marc</b>	40%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grand Marnier, vieille Prune</b>	40%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Himbeergeist</b>	40%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Remy Martin, Courvoisier</b>	40%	2cl	<b>9.00</b>
<b>Calvalais</b>	40%	2cl	<b>7.00</b>
<b>Calvalais hors d'âge 6 ans</b>	40%	2cl	<b>12.00</b>

# Spirituosen und Whisky an der Bar

---

## Spiritueux et Whisky au bar

J. Walker, Ballantines	40%	2cl	<b>5.50</b>
		4cl	<b>10.00</b>
Canadian Club	40%	2cl	<b>6.50</b>
		4cl	<b>12.00</b>
Chivas Regal 12 years	40%	2cl	<b>8.50</b>
		4cl	<b>16.00</b>
Lagavulin 16 years, Islay	43%	2cl	<b>9.50</b>
		4cl	<b>18.00</b>
Oban 14 years, Highland	43%	2cl	<b>9.50</b>
		4cl	<b>18.00</b>
Jack Daniel's	43%	2cl	<b>8.50</b>
		4cl	<b>16.00</b>
Gin Gordon's	37.5%	2cl	<b>6.00</b>
		4cl	<b>11.00</b>
Gin Bombay Sapphire	40%	2cl	<b>7.00</b>
		4cl	<b>13.00</b>
Vodka Trojka	40%	2cl	<b>5.50</b>
		4cl	<b>10.00</b>
Vodka Asolut	40%	2cl	<b>7.00</b>
		4cl	<b>13.00</b>
Rum Bacardi	37.5%	2cl	<b>6.50</b>
		4cl	<b>12.00</b>
Rum Havana Club Añejo	40%	2cl	<b>7.50</b>
		4cl	<b>14.00</b>
Tequila José Cuervo esp.	38%	2cl	<b>7.50</b>
		4cl	<b>14.00</b>



<b>Davidoff Cognac V.S.O.P Classic</b>	<b>43%</b>	<b>2cl</b>	<b>14.00</b>
<b>Davidoff Cognac Extra Selection</b>	<b>43%</b>	<b>2cl</b>	<b>30.00</b>