



Wallis, seine Gerichte und Weine

Vorspeisen

- Camoson-Fendant-Suppe mit Walliser Bergkäse Fr. 9.50
- Nüssli Salat „Beauvalais“ mit gebratenem Speck, Croutons & Hobelkäse Fr. 13.50

Hauptspeisen

- Walliser Chässchnitte mit Tomaten, Schinken, Fendant und einem Spiegelei Fr. 24.50
- Gefülltes Walliser Schweinsschnitzel (vom Nierstück) mit Raclette-Käse, Rohschinken und Birnen im Nussmantel dazu ein Munder Safranrisotto Fr. 28.00
- Cholera Gemüse-Käsekuchen, was der bäuerliche Haushalt hergab mit einem bunten Salat serviert Fr. 22.50
- Walliser Speckrösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken garniert mit einem Spiegelei und Bratspeck Fr. 24.50
- Munder Nudeltopf mit Safran Schweinsfilet-Spitzen, Gemüestängeli und Walliser Bergkäse Fr. 28.50
- Rindsfilet "Winzerart" an Syrahsauce und Gemüsebouquet serviert mit Safranrisotto Munderart Fr. 42.00

Unsere Spitzenweine vom Wallis

- weiss Heida *du Valais* 1dl Fr. 6.10
Grosse Aromenvielfalt. Bouquet nach reifen Früchten und Blüten. Schöne mineralische Noten. Vollmundig und körperreich im Gaumen. Fruchttige Struktur mit einer angenehmen Frische und Harmonie. Im Nachhall des Finales zeigt dieser Spitzenwein seinen ausgeprägten Charakter seiner Herkunft.
- weiss Petite Arvine *Vins et Vignobles Julius* 1dl Fr. 6.10
Intensiv erfrischendes Bouquet. Im Gaumen erfrischend spritzig und fruchtig mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.
- weiss Ligne d'or *blanc du Valais Vins Julius* 1dl Fr. 7.50
Traubensorte: Petite Arvine, Marsanne Blanche und Amigne
Petite Arvine wurde im Edelstahltank ausgebaut, während Marsanne Blanche und Amigne in neuen Barriques vinifiziert wurden, danach folgte eine 12-monatige Flaschenlagerung. Eine aussergewöhnliche Komposition aus dem Herzen des Wallis!
- rot Humagne Rouge *Vins et Vignobles Julius* 1dl Fr. 6.20
Intensives Bouquet nach kleinen, roten Früchten und Gewürzen. Kräftig und saftig im Gaumen mit schönen Tanninen. Ein gehaltvoller und eleganter Wein mit einem robusten Abgang.
- rot Ligne d'or *rouge du Valais Vins Julius* 1dl Fr. 7.50
Traubensorte: Merlot, Cornalin, Syrah und Pinot Noir
Barriqueausbau während mindestens 18 Monaten. Ein betörender Aromastraus von reifen Beeren, Pflaumen, Zwetschgen und Kompott mit dezenten Holz- und edlen Vanillenoten. Am Gaumen vollmundig mit fein strukturierten Tanninen.
Ein harmonischer und anhaltender Abgang krönt dieses Meisterstück der Weinmacherskunst.