

## Walliser Weissweine

<b>Fendant</b>	<i>Côteaux de Sierre G.Kuonen Salgesch</i>	2017	70cl	<b>39.00</b>
<b>Fendant</b>	<i>Cave Fin Bec Conthey</i>	2016	75cl	<b>39.00</b>
<b>Fendant</b>	<i>Fils Maye, Riddes</i>		50cl	<b>25.00</b>
<b>Johannisberg</b>	<i>Reserve Vinum</i>	2017	75cl	<b>40.00</b>
<b>Johannisberg</b>	<i>La Chapelle, Salgesch</i>	2017	75cl	<b>40.00</b>
<b>Petite Arvine</b>	<i>Grand Métral Sion</i>	2017	70cl	<b>43.00</b>
<b>Petite Arvine</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2017	75cl	<b>49.00</b>
<b>Heida</b>	<i>Grand Metral Sion</i>	2018	75cl	<b>43.00</b>
<b>Heida</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2018	75cl	<b>49.00</b>
<b>Heida</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>	2017	75cl	<b>45.00</b>
<b>Humagne Blanche</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2016	75cl	<b>49.00</b>
<b>Memo one Swiss</b>	<i>Assemblage weiss, R + B Weine, Leuk</i>	2016/17	75cl	<b>45.00</b>
<b>Fin Bec Mer Selection</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>		75cl	<b>59.00</b>

## Walliser Rotweine

<b>Dôle</b>	<i>Soleil de Varone, H. Bayard, Varen</i>	2017	70cl	<b>39.00</b>
<b>Pinot Noir Balmgasse</b>	<i>Soleil de Varone Hans Bayard, Varen</i>	2017	75cl	<b>45.00</b>
<b>Pinot Noir Pfyfoltru</b>	<i>Soleil de Varone Hans Bayard, Varen</i>	2017	75cl	<b>48.00</b>
<b>Pinot Noir</b>	<i>Soleil de Varone Hans Bayard, Varen</i>	2017	75cl	<b>40.00</b>
<b>Pinot Noir</b>	<i>Burgerwein Leukerbad, Varen</i>	2017	70cl	<b>39.00</b>
<b>Pinot Noir</b>	<i>Weingut Constantin, Salgesch</i>	2018	70cl	<b>41.00</b>

## Assemblagen Rotweine

<b>MEMO one GOLD</b>	<i>R + B Weine, Leuk-Stadt</i>	A	2018	75cl	<b>69.00</b>
<b>MEMO one Édition Spéciale</b>	<i>R + B Weine, Leuk-Stadt</i>	A	2017	75cl	<b>55.00</b>
<b>Fin Bec Terre</b>	<i>Cave Fin Bec, Conthey</i>			75cl	<b>59.00</b>
<b>Positivo</b>	<i>Leukersonne, J.+D. Seewer, Leuk</i>		2018	75cl	<b>49.00</b>

## Walliser Rotweinspezialitäten

<b>Diolinoir Barrique</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>	2016	75cl	<b>65.00</b>
<b>Cuvée Rouge No. 2</b>	<i>Cave Biber, Salgesch</i>	2015	75 cl	<b>79.00</b>
<b>Cabernet Franc Barrique</b>	<i>Caveau de Salquenen Gregor Kuonen</i>	2017	75cl	<b>69.00</b>
<b>Gamaret Barrique</b>	<i>Caveau de Salquenen Gregor Kuonen</i>	2015	75cl	<b>69.00</b>
<b>Syrah</b>	<i>Grand Métral, Sion</i>	2015	75cl	<b>43.00</b>
<b>Syrah Barrique</b>	<i>Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen</i>	2016	75cl	<b>69.00</b>
<b>Syrah Leukersonne</b>	<i>Jörg und Damian Seewer, Leuk</i>	2017	75cl	<b>58.00</b>
<b>Syrah</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2018	75cl	<b>55.00</b>
<b>Syrah Eichenfass</b>	<i>Weingut Constantin, Salgesch</i>	2016	75 cl	<b>69.00</b>
<b>Cornalin</b>	<i>Cave Biber, Salgesch</i>	2016	75 cl	<b>63.00</b>
<b>Cornalin</b>	<i>Grand Métral, Sion</i>	2017	75cl	<b>49.00</b>
<b>Cornalin</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>	2017	75cl	<b>59.00</b>
<b>Cornalin</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2018	75cl	<b>55.00</b>
<b>Cornalin Leukersonne</b>	<i>Jörg und Damian Seewer, Leuk</i>	2018	75cl	<b>55.00</b>
<b>Cornalin Eichenfass</b>	<i>Weingut Constantin, Salgesch</i>	2016	50 cl	<b>46.00</b>
<b>Humagne Rouge</b>	<i>Grand Métral, Sion</i>	2016	75cl	<b>49.00</b>
<b>Humagne Rouge Barrique</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>	2016	75cl	<b>59.00</b>
<b>Humagne Rouge</b>	<i>Château Constellation, Sion</i>	2017	75cl	<b>55.00</b>

## Weine Italien

<b>MEMO ONE PASSITO</b>	<i>IGP Rubicone, R + B Weine, Leuk-Stadt</i>	2016	75cl	<b>58.00</b>
<b>Amarone</b>	<i>Valpolicella, Bastia Tinazzi, Ca de Rocchi</i>	2015	75cl	<b>89.00</b>
<b>Amarone</b>	<i>Masi Costasera</i>	2012	75cl	<b>89.00</b>
<b>Amarone</b>	<i>Masi Costasera</i>	2012	37.5cl	<b>45.00</b>
<b>Ripasso Montere'</b>	<i>Valpolicella Superiore Tinazzi</i>	2016	75cl	<b>65.00</b>
<b>Merlot</b>	<i>Prato del Faggio Tinazzi, Veneto</i>	2016	75cl	<b>65.00</b>
<b>Primitivo 365</b>	<i>di Manduria</i>	2015	75cl	<b>63.00</b>
<b>Primitivo Salento</b>	<i>Secondo Passo, Apulien</i>	2016	75cl	<b>39.00</b>
<b>Poggio ai Ginepri</b>	<i>Bolgheri Bester Stahltank Wein Italiens</i>	2016	75cl	<b>55.00</b>
<b>Donna Olimpia 1898</b>	<i>DOC Bolgheri</i>	2013	75cl	<b>59.00</b>
<b>Le Volte dell Ornellaia</b>	<i>IGT Toscana</i>	2014	75cl	<b>65.00</b>
<b>Villa donoratico Bolgheri</b>	<i>Tenuta Argentiera, Bolgheri</i>	2017	75cl	<b>79.00</b>
<b>Barbi</b>	<i>Brunello di Montalcino Toscana</i>	2012	75cl	<b>89.00</b>
<b>Pèppoli</b>	<i>Chianti classico DOCG Antinori</i>	2015	75cl	<b>49.00</b>
<b>Aska</b>	<i>DOC Bolgheri Castello Banfi</i>	2013	75 cl	<b>58.00</b>
<b>Insoglio del Cinghiale</b>	<i>Toscana IGT Tenuta di Biserno</i>	2015	75cl	<b>63.00</b>
<b>Gaja Promis</b>	<i>Toscana IGT</i>	2012	75cl	<b>75.00</b>
<b>Gaja Camaracanda</b>	<i>Magari IGT</i>	2012	75cl	<b>85.00</b>
<b>Le Difese</b>	<i>Toscana IGT Tenuta San Guido</i>	2014	75cl	<b>59.00</b>
<b>Il Bruciato</b>	<i>Bolgheri doc Antinori T. Guado al Tasso</i>	2015	75cl	<b>63.00</b>

## Raritäten ITALIEN / teilweise Einzelflaschen

<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>	EF	1987	150cl	<b>850.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>	EF	2000	75cl	<b>255.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>	EF	2012	75cl	<b>169.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>		2010	37,5cl	<b>109.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>		2015	75cl	<b>235.00</b>
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido</i>		2016	75cl	<b>300.00</b>
<b>Tignanello</b>	<i>Marchesi Antinori</i>		2012	37,5cl	<b>85.00</b>
<b>Tignanello</b>	<i>Marchesi Antinori</i>	EF	1998	75cl	<b>165.00</b>
<b>Tignanello</b>	<i>Marchesi Antinori</i>		2016	75cl	<b>125.00</b>
<b>Ornellaia</b>	<i>Tenuta dell Ornellaia</i>	EF	2002	75cl	<b>255.00</b>
<b>Serpico</b>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	EF	2000	75cl	<b>133.00</b>

## Weine Spanien

<b>Amaren</b>	<i>Rioja</i>	2008	75cl	<b>69.00</b>
<b>Alcorta</b>	<i>Rioja</i>	2015	75cl	<b>45.00</b>
<b>El Tractor</b>	<i>Seleccionada Rioja</i>	2010	75cl	<b>79.00</b>
<b>Montecastro</b>	<i>Ribera del Duero</i>	2013	75cl	<b>89.00</b>
<b>R. Calarreta</b>	<i>Ribera del Duero</i>	2010	75cl	<b>89.00</b>
<b>Aalto</b>	<i>Ribera del Duero</i>	2016	75 cl	<b>89.00</b>
<b>Mira Salinas</b>	<i>Alicante</i>	EF 2002	75cl	<b>79.00</b>
<b>12 Volts</b>	<i>4kilo, Vi de la terra Mallorca</i>	2015	75cl	<b>69.00</b>

## Champagner und Schaumweine

<b>Prosecco DOC</b>	<i>365 Bernardi</i>		75cl	<b>49.00</b>
<b>Champagner</b>			10cl	<b>15.00</b>
<b>Champagner</b>			75cl	<b>90.00</b>

## Süssweinspezialitäten

<b>Amigne Barrique</b>	<i>Cave Fin Bec, Yvo Mathier, Conthey</i>	2012	75cl	<b>48.00</b>
<b>Malvoisie</b>	<i>Le Primat, Fils Maye, Riddes</i>	2017	37.5cl	<b>29.00</b>

## Walliser Roséweine

<b>Dôle Blanche</b>	<i>Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen</i>	2016	70cl	<b>39.00</b>
<b>Oeil de Perdrix</b>	<i>Soleil de Varone, H. Bayard, Varen</i>	2018	70cl	<b>38.00</b>
<b>Rosé</b>	<i>Fils Maye, Riddes</i>		50cl	<b>25.00</b>