

# ESPACE WEISSHORN

## LES ENTREES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| MI-CUIT DE SAUMON ALPIN DES GRISONS & SES ŒUFS<br>LÉGÈREMENT FUMÉS À L'ESPACE WEISSHORN<br>BRICELET, MOUSSE À LA PETITE ARVINE, OXALIS<br><i>Lightly cooked alpine salmon from Grisons &amp; its gently smoked eggs at the Weisshorn area<br/>Bricelet, Petite Arvine mousse, wood sorrel<br/>Halbgarer Alpenlachs aus Graubünden &amp; seine leicht geräucherten Eier im Weisshorn-Bereich<br/>Bricelet, Petite Arvine-Mousse, Sauerklee</i> | 28.- |
| CARPACCIO DE BŒUF & MORILLES FARCIES<br>ECUME DE BOURGEONS DE PIN, AIL NOIR, BASILIC<br><i>Beef carpaccio &amp; stuffed morels, Pine bud foam, black garlic, basil<br/>Rindscarpaccio &amp; gefüllte Morcheln, Schaum von Fichtentrieben, schwarzer Knoblauch, Basilikum</i>                                                                                                                                                                  | 29.- |
| OEUF PARFAIT DU VALAIS & CAVIAR DE BERNE N° OSIETRAT CARAT<br>MOUSSELINE À LA TOMME D'ANNIVIERS, TUILE AU SARRASIN,<br>ÉMULSION À L'AMIGNE<br><i>Perfect egg from Valais &amp; Bernese caviar No. Osietrat Carat<br/>Mousseline with Tomme from Anniviers, buckwheat tuile, Amigne emulsion<br/>Perfektes Walliser Ei &amp; Berner Kaviar N° Osietrat Carat<br/>Mousseline mit Tomme aus Anniviers, Buchweizenhippe, Amigne-Emulsion</i>      | 29.- |
| CRÈME DE PETIT POIS, NOISETTES AUX CURRY CARAMÉLISÉES,<br>ÉMULSION AUX HERBES DE NOS MONTAGNES<br><i>Green pea cream, caramelised curry hazelnuts, mountain herb emulsion<br/>Erbsencreme, karamellierte Curry-Haselnüsse, Emulsion aus Alpenkräutern</i>                                                                                                                                                                                     | 16.- |
| VARIATION DE TOMATES & BURRATA<br><i>Tomato variation &amp; burrata / Tomatenvariation &amp; Burrata</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 24.- |
| VARIATION DE SALADES<br><i>Salad variation / Salatvariation</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14.- |
| PLANCHETTE VALAISANNE<br><i>Valaisan platter/ Walliser Brettplatte</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 32.- |
| PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE<br><i>Dried meat platter / Trockenfleischplatte</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 34.- |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## LES PLATS

DEMI CHOU-FLEUR BIO ROTI AU MIEL & THYM 28.-  
SAUCE TAHIN, CRÈME FRAICHE, CRUMBLE AUX GRAINES

*Roasted organic cauliflower half with honey & thyme*

*Tahin sauce, fresh cream, seed crumble*

*Bio-Rosenkohlhälfte, geröstet mit Honig & Thymian*

*Tahinsauce, Crème fraîche, Samen-Crumble*

OMBLE CHEVALIER BRÜGGLI 44.-  
ÉMULSION À L'ORTHÉRIA CLASSICUS,  
POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, LÉGUMES DE SAISON

*Brüggli Arctic char, L'Orthéria Classicus emulsion, crispy potatoes, seasonal vegetables*

*Bachsaibling Brüggli, Emulsion mit L'Orthéria Classicus, knusprige Kartoffeln, saisonales Gemüse*

LE TSARKOLET DU VAL D'ANNIVIERS 38.-  
GRATIN DE MAÏS DU VAL DE BAGNES, LÉGUMES DE SAISON.

*Tsarkolet cheese from Val d'Anniviers*

*Corn gratin from Val de Bagnes, seasonal vegetables*

*Tsarkolet aus dem Val d'Anniviers*

*Maisgratin aus dem Val de Bagnes, saisonales Gemüse*

COTE DE PORC GRAND CRU 49.-  
SAUCE VIERGE, TAGLIATELLES FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON

*Grand Cru pork chop, Vierge sauce, fresh tagliatelle, seasonal vegetables*

*Grand Cru Schweinekotelett, Vierge Sauce, frische Tagliatelle, saisonales Gemüse*

FILET DE BŒUF D'HERENS 59.-  
EN CROUTE D'AIL DES OURS  
SAUCE AU MÉLILOT, POMMES GRENAILLES, LÉGUMES DE SAISON

*Herens beef fillet in wild garlic crust*

*Melilot sauce, baby potatoes, seasonal vegetables*

*Herens Rinderfilet in Bärlauchkruste*

*Sauce mit Honigklee, kleine Kartoffeln, saisonales Gemüse*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

*Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise*

# ESPACE WEISSHORN

## LES PIZZAS

|                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| MARGHERITA                                                                                                         | 24.- |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE                                                     |      |
| <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil, Olive Oil</i>                                                    |      |
| <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>                                                 |      |
| ITALIENNE                                                                                                          | 28.- |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, CRÈME DE PISTACHE, BURRATINA                                   |      |
| <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistachio Cream, Burratina</i>                              |      |
| <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burratina</i>                               |      |
| DYNAMITE                                                                                                           | 27.- |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, SAUCISSON ITALIEN PIQUANT, PECORINO                         |      |
| <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Spicy Italian Sausage, Pecorino</i>                      |      |
| <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Würzige Italienische Wurst, Pecorino</i>                 |      |
| VÉGÉTARIENNE                                                                                                       | 26.- |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES, ARTICHAUTS, AUBERGINES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, BASILIC            |      |
| <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Olives, Artichokes, Eggplants, Mixed Mushrooms, Basil</i>               |      |
| <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Artischocken, Auberginen, Gemischte Pilze, Basilikum</i>        |      |
| PIZZA DU PECHEUR                                                                                                   | 34.- |
| CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FÉRA FUMÉ, OEUF DE TRUITE, POUSSES D'EPINARD, CROQUANT DE NOISETTES       |      |
| <i>Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Féra, Trout Roe, Spinach Sprouts, Hazelnut Crunch</i>           |      |
| <i>Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Geräucherte Féra, Forellenkaviar, Spinatsprossen, Haselnusskrokant</i> |      |
| FRIBOURGEOISE                                                                                                      | 29.- |
| CRÈME DOUBLE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VACHERIN AOP, LARD SEC, POMMES DE TERRE, OIGNONS, MOUTARDE DE BÉNICHON     |      |
| <i>Double Cream, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Cured Bacon, Potatoes, Onions, Bénichon Mustard</i>       |      |
| <i>Doppelrahm, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Trockenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Bénichon-Senf</i>     |      |
| ANNIVIERDE                                                                                                         | 34.- |
| SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMME & VIANDE SÉCHÉE D'ANNIVIERS, ROQUETTE, TOMATES CERISES               |      |
| <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme &amp; Dried Meat from Anniviers, Arugula, Cherry Tomatoes</i>     |      |
| <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme &amp; Trockenfleisch aus Anniviers, Rucola, Kirschtomaten</i>     |      |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

QUATRE FROMAGES 28.-  
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE,  
RACLETTE, BLEU DE LA GRUYÈRE

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Goat Cheese, Raclette, Bleu de La Gruyère*  
*Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, Raclette, Bleu de La Gruyère*

EXQUISE 34.-  
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CRU,  
FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX, TRUFFE NOIRE

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Goat Cheese, Walnuts, Black Truffle*  
*Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Ziegenkäse, Walnüsse, Schwarze Trüffel*

PIZZA DU JOUR 29.-  
SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF PIZZAÏOLO

*According to the inspiration of our pizza chef*  
*Nach der Inspiration unseres Pizzaiolos*

## **Pizza sans gluten, supplément CHF 3.00**

*Gluten-free pizza, extra CHF 3.00*  
*Pizza ohne Gluten, Aufpreis CHF 3.00*

## **Ingredients supplémentaires CHF 2.00**

*Additional ingredients*  
*Zusätzliche Zutaten*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## BROCHE & PATES

LA BROCHE OU SUGGESTION DU JOUR  
ET SES GARNITURES

*Meat of the day cooked on the spit with garnish*  
*Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen*

PRIX SELON ARDOISE

*Price according to the menu*  
*Preis laut Karte*

RAVIOLIS AU CHOCOLAT FARCIS AU BLEUCHÂTEL  
NOIX, AIL & SAUGE

*Chocolate ravioli stuffed with BleuChâtel, Walnut, garlic & sage*  
*Schokoladenravioli gefüllt mit BleuChâtel, Walnuss, Knoblauch & Salbei*

29.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

*Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise*

# ESPACE WEISSHORN

## LES PLATS ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE NAPOLITAINE 14.-

*Pasta with tomato sauce*

*Nudeln mit Tomatensoße*

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE BOLOGNAISE 16.-

*Pasta with tomato sauce & beef balls*

*Nudeln mit Tomatensoße und Rinderhackbällchen*

AIGUILLETES DE POULET PANEES MAISON 19.-

*Homemade chicken nuggets*

*Hausgemachte Chicken Nuggets*

### MENU:

SIROP 2DL & TAGLIATELLES AU CHOIX & GLACE PUSH UP HARIBO 19.-

*Syrup 2 dl & Pasta & Ice cream push up Haribo*

*Sirup 2 dl & Nudeln & Eiscreme Haribo*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

*Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise*

# ESPACE WEISSHORN

## LES DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, 19.-  
PAIN AU LEVAIN, MÉLANGE DE NOIX AU MIEL, CHUTNEY D'ABRICOT

*Cheese trolley with regional specialties, sourdough bread, honey-glazed nut mix, apricot chutney*  
*Käsewagen mit regionalen Spezialitäten, Sauerteigbrot, Honig-Nuss-Mischung, Aprikosen-Chutney*

PRÉ DESSERT: FENDANT ESPACE WEISSHORN 6.50  
CHAUD & SORBET AU BOURGEON DE PIN

*Pre-dessert: Warm Espace Weisshorn Fendant & pine bud sorbet*  
*Vorspeise: Warmer Fendant Espace Weisshorn & Kiefernknospensorbet*

GLACES MAISON: 4.50  
BOULE - FROMAGE BLANC, VANILLE, CAFÉ

*Homemade ice cream: Scoop - fromage blanc, vanilla, coffee*  
*Hausgemachtes Eis: Kugel - Quark, Vanille, Kaffee*

SORBET MAISON: 4.50  
BOULE - CHOCOLAT / FRAISE BASILIC / ABRICOT ROMARIN / MELON MENTHE

*Homemade sorbet: Scoop - chocolate / strawberry basil / apricot rosemary / melon mint*  
*Hausgemachtes Sorbet: Kugel - Schokolade / Erdbeer-Basilikum / Aprikose-Rosmarin / Melone-Minze*

SORBET AU CHOCOLAT ARROSÉ DE SAPINETTE 8.50

*Chocolate sorbet drizzled with sapinette*  
*Schokoladensorbet mit Sapinette beträufelt*

DÉCLINAISON AUX CHOCOLATS 16.-

*Chocolate Variations / Schokoladen-Variationen*

ENTREMET PÊCHE VERVEINE 16.-

*Peach and verbena entremet / Pfirsich-Verbenen-Entremet*

SOUFFLÉ À L'ABRICOTINE 14.-

*Apricot brandy soufflé /Aprikosenlikör-Soufflé*

DESSERT DU JOUR

*Dessert of the day*  
*Dessert des Tages*

PRIX SELON LA PROPOSITION

*Price as proposed*  
*Preis nach Vorschlag*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (CAPPUCCINO OU RENVERSÉ SUPPLÉMENT 50CT) 19.-

*Gourmet coffee or tea (cappuccino or coffee with milk extra 50ct)*  
*Gourmet Kaffee oder Tee (Cappuccino oder Milchkaffee Aufpreis 50ct)*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## BOISSONS CHAUDES

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO / THÉ                                              | 4.20  |
| DOUBLE EXPRESSO                                                                | 5.50  |
| LAIT CHAUD                                                                     | 4.00  |
| CAPPUCCINO / RENVERSÉ<br>CHOCOLAT CHAUD / OVO                                  | 4.90  |
| LATTE MACCHIATTO                                                               | 5.70  |
| CAFÉ VIENNOIS<br>CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS                                       | 5.70  |
| CAFÉ MONTAGNARD<br>(PRUNEAU/POMME/LIQ. NOISETTE )                              | 8.50  |
| CAFÉ WEISSHORN<br>(CHANTILLY + AMARETTO/WILLIAMINE/<br>ABRICOTINE OU BAILEY'S) | 10.00 |
| CHOCOLAT WEISSHORN<br>(CHANTILLY+GRAND MARNIER)                                | 10.00 |
| SWISSROCK (CAFÉ / EXPRESSO )                                                   | 7.50  |
| GRINCH<br>(THÉ MENTHE + VODKA VERTE + SUCRE )                                  | 8.00  |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## MINÉRALES

|                                                | 2dl  | 3dl  | 5dl  |
|------------------------------------------------|------|------|------|
| SIROP ENFANT                                   | 2.00 |      |      |
| EAU PLATE OU GAZEUSE <i>FILTRÉ DE SOREBOIS</i> |      | 3.00 | 4.50 |
| BOUTEILLE PLATE OU GAZEUSE FILTRÉ              |      |      | 4.50 |
| SIROP EAU FILTRÉ PLATE OU GAZEUSE              |      | 3.70 | 4.80 |
|                                                | 25cl | 3dl  | 5dl  |
| THÉ FROID CITRON OU PÊCHE                      |      | 4.50 | 5.50 |
| SINALCO COLA / SINALCO COLA ZÉRO               |      | 4.50 | 5.50 |
| SINALCO                                        |      | 4.50 | 5.50 |
| RIVELLA ROUGE OU BLEU                          |      | 4.50 | 5.50 |
| CITRON / GRAPEFRUIT                            |      | 4.50 | 5.50 |
| JUS DE POMME/ SCHORLE                          |      | 4.50 | 5.50 |
| JUS DE FRUITS OPALINE                          | 5.00 |      |      |
| SCHWEPPES / BITTER                             | 5.00 |      |      |
| RED BULL <i>CLASSIC, SUGARFREE</i>             | 5.50 |      |      |
| MATÉ EL TONY                                   | 5.50 |      |      |

## BIÈRES

|                                       | 2,5dl | 33cl | 37.5cl | 3dl  | 5dl  |
|---------------------------------------|-------|------|--------|------|------|
| BIÈRE SANS ALCOOL / CITRON            |       | 5.00 |        |      |      |
| BIÈRE PRESSION BLONDE                 |       |      |        | 4.50 | 7.00 |
| BIÈRE PRESSION LIMONADE               |       |      |        | 4.80 | 7.30 |
| BIÈRE DE SAISON                       | 5.00  |      |        |      | 8.00 |
| BIÈRE M.VICE                          | 5.00  |      |        |      | 8.00 |
| BIÈRE ELÉGANTE                        |       |      | 6.50   |      |      |
| BIÈRE ECHAPPÉE                        |       |      | 8.00   |      |      |
| BIÈRE WHITEFRONTIER                   |       |      |        |      |      |
| ( M.VICE / LOG-OUT/AMOR FATI/PILLOW ) |       | 7.50 |        |      |      |

## CIDRE

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| CIDRE GUILLAUME ARTISANAL VALAISAN | 7.50 |
|------------------------------------|------|

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## APÉRITIFS

|                               | 4cl   | 1dl  |
|-------------------------------|-------|------|
| PROSECCO                      |       | 8.50 |
| PASTIS / RICARD               | 6.00  |      |
| SUZE                          | 6.00  |      |
| MARTINI BLANC / ROUGE / PORTO | 6.00  |      |
| CAMPARI                       | 7.00  |      |
| APPENZELLER                   | 6.50  |      |
| WHISKY J&B                    | 9.00  |      |
| WHISKY JACK DANIELS           | 10.50 |      |
| WHISKY GLENMORANGIE           | 13.00 |      |
| VODKA                         | 8.50  |      |
| GIN WEISSHORN                 | 13.00 |      |

## LES COCKTAILS

|                      |       |
|----------------------|-------|
| COCKTAIL SANS ALCOOL | 9.00  |
| APÉROL SPRITZ        | 12.00 |
| MOJITO               | 12.00 |
| HUGO                 | 12.00 |
| CAMPARI ORANGE       | 11.00 |
| CAMPARI SPRITZ       | 15.00 |
| MARTINI ORANGE       | 9.50  |
| WHISKY COCA          | 11.00 |
| GIN TONIC            | 15.00 |
| GIN WEISSHORN TONIC  | 18.00 |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## DIGESTIFS

|                           | 4cl   |
|---------------------------|-------|
| AMARETTO                  | 7.00  |
| BAILEY'S                  | 7.00  |
| LIMONCELLO                | 6.00  |
| ABRICOTINE MORAND         | 8.00  |
| CALVALAIS                 | 8.00  |
| WILLIAMINE MORAND         | 8.00  |
| MIRABELLE MORAND          | 8.00  |
| COGNAC VSOP               | 11.00 |
| GRAPPA                    | 7.00  |
| GÉNÉPI                    | 7.00  |
| GRAND MARNIER             | 7.00  |
| VIEILLE PRUNE G.KUONEN    | 8.50  |
| FRAMBOISE LIQUEUR MORAND  | 8.00  |
| ST BERNARD LIQUEUR MORAND | 7.00  |
| PRUNEAU                   | 6.00  |
| POMME                     | 6.00  |
| KIRSCH                    | 6.00  |

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## VINS BLANCS

|                                                | dl   | 37,5cl | 50cl  | Bte   | Magnum |
|------------------------------------------------|------|--------|-------|-------|--------|
| <b>Fendant</b>                                 |      |        |       |       |        |
| LES TRÉMAZIÈRES <i>Cave Simon Maye et Fils</i> |      |        |       | 41.00 |        |
| BLANC DES REINES A & C <i>Bétrisey</i>         |      | 20.50  | 27.00 | 39.00 |        |
| CUVÉE ESPACE WEISSHORN                         | 5.50 |        |       | 39.00 |        |
| LES MURETTES <i>Maison Gilliard</i>            |      |        | 28.00 | 41.00 |        |
| COTEAUX DE SIERRE <i>Gregor Kuonen</i>         |      |        |       | 39.00 |        |
| <b>Johannisberg</b>                            |      |        |       |       |        |
| JEAN-LOUIS MATHIEU                             | 5.80 |        |       | 42.00 |        |
| DOMAINE DES MUSES                              |      |        |       | 46.00 |        |
| GREGOR KUONEN                                  |      |        |       | 42.00 |        |
| <b>Pinot Gris</b>                              |      |        |       |       |        |
| GREGOR KUONEN                                  |      |        |       | 49.00 |        |
| <b>Chardonnay</b>                              |      |        |       |       |        |
| LEUKERSONNE D. SEEWER                          | 7.00 |        |       | 49.00 |        |
| <b>Marsanne</b>                                |      |        |       |       |        |
| GREGOR KUONEN                                  |      |        |       | 49.00 |        |
| <b>Heida</b>                                   |      |        |       |       |        |
| LES FLEURS DOMAINES <i>Rouvinez</i>            | 7.50 |        |       | 55.00 |        |
| HEIDA VISPERTERMINEN <i>Edmund Constantin</i>  |      |        | 43.00 | 63.00 |        |
| GILLIARD LES TRÉSORS DE FAMILLE                |      |        |       | 56.00 |        |
| <b>Rèze</b>                                    |      |        |       |       |        |
| A & C BÉTRISEY                                 |      | 27.00  |       | 49.00 |        |

# ESPACE WEISSHORN

## VINS BLANCS

|                                                                        | dl   | 37,5cl | 50cl  | Bte    | Magnum |
|------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|--------|--------|
| <b>Petite Arvine</b>                                                   |      |        |       |        |        |
| CHÂTEAU LICHTEN, SÉLECTION DDC                                         | 7.50 |        |       | 55.00  |        |
| CAVE A & M ZUFFEREY                                                    |      |        |       | 65.00  |        |
| MOELLEUSE J.-P. MONNET<br>CAVE DU VIEUX VILLAGE                        |      |        | 42.00 | 60.00  |        |
| ALTIMUS LUX VINA <i>Maison Gilliard</i>                                |      |        |       | 78.00  |        |
| <b>Blanc de Noir</b>                                                   |      |        |       |        |        |
| GREGOR KUONEN                                                          |      | 23.00  |       | 39.00  |        |
| <b>Assemblages et spécialités</b>                                      |      |        |       |        |        |
| NEZ NOIR BLANC <i>Domaines Rouvinez</i>                                |      | 23.00  |       | 42.00  |        |
| INSTANT MAGIQUE BARRIQUE <i>Gregor Kuonen</i>                          |      |        |       | 56.00  | 99.00  |
| ZIROUC A & M ZUFFEREY                                                  |      |        |       | 57.00  |        |
| CŒUR DE DOMAINE <i>Domaines Rouvinez</i>                               |      |        |       | 62.00  |        |
| <b>Surmaturé</b>                                                       |      |        |       |        |        |
| GRAINS NOBLES <i>Domaines Rouvinez</i>                                 |      | 49.00  |       |        |        |
| <b>Mousseux</b>                                                        |      |        |       |        |        |
| CŒUR DE DOMAINE BRUT<br><i>Méthode Champenoise - Domaines Rouvinez</i> | 9.50 |        |       | 68.00  |        |
| AU 7ÈME CIEL <i>Gregor Kuonen</i>                                      | 9.00 |        |       | 61.00  |        |
| CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC                                       |      |        |       | 190.00 |        |
| <b>Vins Rosés</b>                                                      |      |        |       |        |        |
| ELÉGANCE A & C <i>Bétrisey</i>                                         |      |        | 27.00 | 40.00  |        |
| NEZ NOIR ROSÉ <i>Domaines Rouvinez</i>                                 | 6.00 |        |       | 42.00  |        |
| MONT ROSÉ <i>Bétrisey &amp; Albrecht</i>                               |      |        |       | 45.00  |        |

# ESPACE WEISSHORN

## VINS ROUGES

|                                                 | dl   | 37,5cl | 50cl  | Bte   | Magnum |
|-------------------------------------------------|------|--------|-------|-------|--------|
| <b>Pinot Noir</b>                               |      |        |       |       |        |
| PINOT NOIR LE PRÉFÉRÉ <i>Gregor Kuonen</i>      | 6.00 |        | 28.00 | 42.00 |        |
| PINOT NOIR COMBETTAZ <i>A &amp; M Zufferey</i>  |      |        |       | 48.00 |        |
| PROMESSE FÛT DE CHÊNE <i>A &amp; C Bétrisey</i> |      |        | 38.00 | 52.00 |        |
| <b>Gamay</b>                                    |      |        |       |       |        |
| MAISON GILLIARD                                 | 5.50 |        | 27.00 |       |        |
| GREGOR KUONEN                                   | 5.70 |        |       | 39.00 |        |
| LES TRÉSORS DE FAMILLE <i>Maison Gilliard</i>   |      | 22.00  |       | 41.00 |        |
| <b>Cornalin</b>                                 |      |        |       |       |        |
| CLOS DE MONTIBEUX <i>Sélection DDC</i>          | 7.50 |        |       | 55.00 |        |
| LEUKERSONNE D. SEEWER                           |      |        |       | 63.00 |        |
| DOMAINES DES MUSES                              |      |        | 49.00 | 75.00 |        |
| VIOUC BARRIQUÉ <i>A &amp; M ZUFFEREY</i>        |      |        |       | 90.00 | 165.00 |
| <b>Syrah</b>                                    |      |        |       |       |        |
| DOMAINE DE CRÊTA-PLAN <i>Domaines Rouvinez</i>  |      |        |       | 55.00 |        |
| CAVE SIMON MAYE & FILS                          |      |        |       | 62.00 |        |
| VILLE DE SION GRAND CRU <i>Maison Gilliard</i>  |      |        |       | 91.00 | 168.00 |
| <b>Merlot</b>                                   |      |        |       |       |        |
| CAVE DU VIEUX VILLAGE <i>Monnet J-P</i>         |      |        |       | 56.00 |        |
| CLOS DE GÉRONDE <i>Frédéric Zufferey</i>        |      |        |       | 58.00 |        |
| EDMUND CONSTANTIN                               |      |        |       | 65.00 |        |
| GREGOR KUONEN                                   |      |        |       | 69.00 |        |
| LES TRÉSORS DE FAMILLE <i>Maison Gilliard</i>   | 7.50 |        |       | 56.00 |        |

# ESPACE WEISSHORN

## VINS ROUGES

|                                                           | dl   | 37,5cl | 50cl  | Bte    | Magnum |
|-----------------------------------------------------------|------|--------|-------|--------|--------|
| <b>Humagne</b>                                            |      |        |       |        |        |
| HUMAGNE SAUVAGE A & C Bétrisey                            |      |        |       | 55.00  |        |
| LES TRÉSORS DE FAMILLE <i>Maison Gilliard</i>             |      |        | 42.00 | 62.00  |        |
| <b>Fumin</b>                                              |      |        |       |        |        |
| CONQUÊTE A & C Bétrisey                                   |      | 34.00  | 46.00 | 68.00  |        |
| <b>Assemblages et spécialités</b>                         |      |        |       |        |        |
| NEZ NOIR RÉSERVE <i>Domaines Rouvinez</i>                 |      |        |       | 49.00  |        |
| MONTE NÉRO <i>Bétrisey &amp; Albrecht</i>                 |      |        |       | 49.00  |        |
| POSITIVO <i>Leukersonne D. Seewer</i>                     | 7.00 |        |       | 51.00  |        |
| TERRA ZINA <i>Jean-Louis Mathieu</i>                      |      |        |       | 69.00  |        |
| ANTARÈS <i>Maison Gilliard</i>                            |      |        |       | 71.00  |        |
| CŒUR DE DOMAINE <i>Domaines Rouvinez</i>                  |      |        |       | 75.00  | 139.00 |
| TERRE VIVANTE <i>Gregor Kuonen</i>                        |      |        |       | 76.00  |        |
| CUVÉE LARISSA <i>Gregor Kuonen</i>                        |      |        |       | 78.00  | 147.00 |
| CUVÉE PRESTIGE HURLEVENT <i>Les Fils de Charles Favre</i> |      |        |       | 89.00  |        |
| WALMARONA <i>Leukersonne D. Seewer</i>                    |      |        |       | 95.00  |        |
| CLOS TSCHACHTELA                                          |      |        |       |        |        |
| PINOT NOIR GRANDE CUVÉE BARRIQUE <i>Gregor Kuonen</i>     |      |        |       | 125.00 |        |

*dans notre cave d'autres magnums et vieux millésimes*