

Aperitifs

<i>Hausapéro</i>	9.50	<i>Ramazotti</i>	8.00
<i>Martini, rot/weiss</i>	6.00	<i>Sherry</i>	6.00
<i>Gynar/Campari</i>	6.00	<i>Portwein</i>	7.50
<i>Rastis</i>	7.00	<i>Appenzeller</i>	8.00
<i>Gin</i>	6.00		

Offene Weine aus dem Wallis

	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>1lt</i>
<i>Weiss: Fendant</i>	3.60	7.20	10.80	18.00	34.00
<i>Johannisberg</i>	3.60	7.20	10.80	18.00	34.00
<i>Rosé: Veil-de-Lerdrix</i>	3.80	7.60	11.40	19.00	36.00
<i>Rot: Dôle</i>	3.80	7.60	11.40	19.00	36.00

Champagner und Prosecco

<i>Charles Heidsieck Mis en Cave en 1996</i>	120.00
<i>Champagne Piper Heidsieck, brut</i>	85.00
<i>Prosecco Teresa Rizzi, brut</i>	48.00

Weissweine

<i>Cospice Assemblage blanc, A. Mathier, Salgesch Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc</i>	<i>5dl</i>	<i>31.00</i>
<i>Heida, St. Jodernkellerei, Disperterminen</i>	<i>5dl</i>	<i>30.00</i>
<i>Heida</i>		<i>44.00</i>
<i>Fendant de Sierre, Rouvinez, Sierre</i>		<i>44.00</i>
<i>Chasselas</i>		
<i>Molignon, A. Mathier, Salgesch</i>		<i>44.00</i>
<i>Vielle Chasselas</i>		
<i>Fin Bec Mer, Masters & Mathier, Sion</i>		<i>46.00</i>
<i>Petite Arvine, Chasselas, Chardonnay, Viognier</i>		
<i>Chateau Lichten, Rouvinez, Sierre</i>		<i>44.00</i>
<i>Petite Arvine</i>		
<i>Ambassadeur fumé, Adrian Mathier, Salgesch</i>		<i>53.00</i>
<i>Gros rhin</i>		

Rotweine

<i>Hauswein Bodmen, Hans Bayard, Varen</i>	<i>5dl</i>	<i>28.00</i>
<i>Pinot Noir</i>		
<i>Hauswein zur Schäferstube, Abbey de Vetroz</i>	<i>5dl</i>	<i>31.00</i>
<i>Cospice Syrah, A. Mathier, Salgesch</i>	<i>5dl</i>	<i>33.00</i>
<i>Syrah</i>		
<i>Cospice Assemblage rouge, A. Mathier, Salgesch</i>	<i>5dl</i>	<i>33.00</i>
<i>Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Gamay</i>		

<i>Dôle, Collection F, Charles Farre, Sion Pinot Noir, Gamay</i>	<i>46.00</i>
<i>Mischabel, St. Jodern Kellerei, Visperteminen Pinot Noir, Gamaret</i>	<i>53.00</i>
<i>Cornalin, Adrian Mathier, Salgesch Cornalin „alter Walliser Landroter“</i>	<i>54.00</i>
<i>Merlot, Masters & Mathier, Sion Merlot</i>	<i>55.00</i>
<i>Humagne Rouge Collection F, Charles Farre, Sion Humagne Rouge</i>	<i>56.00</i>
<i>Syrah, Adrian Mathier, Salgesch Syrah</i>	<i>57.00</i>
<i>Ambassadeur des Domaines Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir</i>	<i>63.00</i>
<i>Purée Madame Rosmarie, Adrian Mathier, Salgesch Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir</i>	<i>49.00</i>
<i>Diolinoir, Masters & Mathier, Sion Diolinoir</i>	<i>56.00</i>
<i>Fin Bec Terre, Masters & Mathier, Sion Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache</i>	<i>49.00</i>

Ausländische Rotweine

<i>Chianti Classico, "Vigna del Capannino", Sibiiano, Italien</i>	<i>51.00</i>
<i>Ripasso, Albino Armani Italien</i>	<i>55.00</i>
<i>Amarone, Forte Rubini D.O.G., Lamperti, Italien</i>	<i>74.00</i>
<i>Rioja, Riserva Viña Salceda, Spanien</i>	<i>56.00</i>
<i>Hazienda Miret, Parés Baltà, Spanien</i>	<i>64.00</i>
<i>Ribera del Duero, Dominio Romano, Spanien</i>	<i>64.00</i>
<i>Shiraz "Miamba", Grant Burge, Australien</i>	<i>59.00</i>
<i>Parmenère, Casa Silva Reserva, Chile</i>	<i>52.00</i>
<i>Malbec, Rutini, Argentinien</i>	<i>48.00</i>
<i>Apartado Rutini, Argentinien</i>	<i>85.00</i>

Digestif

<i>Grappa Fumé</i>	<i>8.50</i>	<i>Grappa Bianco</i>	<i>8.50</i>
<i>Vieille Apricots</i>	<i>8.00</i>	<i>Vieille Williams</i>	<i>8.00</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>7.00</i>	<i>Vieille Loire</i>	<i>8.00</i>
<i>Obstler</i>	<i>5.00</i>	<i>Chrüter</i>	<i>5.00</i>
<i>Zwetschgen</i>	<i>7.00</i>	<i>Kirsch, alt</i>	<i>7.00</i>
<i>Zslümli</i>	<i>5.00</i>	<i>Abricotine</i>	<i>6.00</i>
<i>Williams</i>	<i>6.00</i>	<i>Quittenbrand</i>	<i>7.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>7.00</i>	<i>Marc de Dôle</i>	<i>6.00</i>
<i>Remy Martin XO</i>	<i>18.00</i>	<i>Ballantines</i>	<i>10.00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>7.00</i>	<i>Baileys</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>7.00</i>	<i>Irish Whiskey</i>	<i>8.00</i>

Warme Getränke

Kaffee/Kaffee Hag	4.20	Diverse Tees	3.90
Cappuccino	4.50	Punch Apfel/Orange/Rum alkoholfrei	3.90
Latte Macchiato	5.50	Bromaltine/Chocolat	4.00
Latte Macchiato Zimt	6.00	Chocolat mit Schlagsrahm	4.70
Latte Macchiato Nuss	6.00	Chocolat mit Rum und Rahm	8.00
Latte Macchiato Caramel	6.00	Tee mit Rum	6.50
Kaffee mit Schlagsrahm	5.00	Chocolat, Amaretto und Rahm	8.00
Irish-Coffee	12.00	Jägertee	6.00
Kaffee Fertig/Lutz	7.00	Glühhwein	6.00
Corretto Grappa	8.00	Milch 2dl	3.00

Alkoholfreie Getränke

Offen	2dl	3dl	5dl	1lt
Mineralwasser	3.20	3.80	6.00	9.00
Pola / Sprite / Fisteer / Rivella / Orangina / Apfelschorle / Orangensaft	3.50	4.10	6.50	11.50

Flaschen 3dl

Rivella blau	4.20
Poca-Pola Zero	4.20
Bitter Lemon	4.20
Tonic	4.20

Flaschen 1lt

Kristallwasser mit Sauerstoff	9.00
Kristallwasser ohne Sauerstoff	4.50

Bier

Eichhof vom Fass 2dl	3.40	Feldschlösschen alkoholfrei	3,3dl	5.00
Eichhof vom Fass 3dl	4.10	Erdinger Hefe-Weissbier	5dl	7.50
Eichhof vom Fass 5dl	6.50			

Haus-Apéro

*eingelegte, wilde
Hibiskusblüten
mit Prosecco*

9.50

Apèrol Spritz

Apèrol mit Prosecco

7.50

Kaffee Halbschuh

*Feinste Likör- und Pognacmischung
nach altem Hausrezept mit heissem
Bohnenkaffee und eine
Schlagrahmhaube*

10.00

Ebenfalls empfehlen wir:



*Restaurant zur Schäferstube
Familie Sepp Manser
3906 Saas Fee
+41 (0)27 957 25 37
www.zur-schaeferstube.ch*