



3100 Kulmhotel
Gornergrat summit experience

Getränke
Beverages
Boissons

Offenausschank in 5 dl-Qualität Open wines in 5-dl quality Vins ouverts en qualité de 5 dl

Weisswein, Schweiz, Wallis / White wine, Switzerland, Valais / Vin blanc, Suisse, Valais

Fendant de Sion AOC Le Pichet 4.90 23.50

Eignet sich besonders gut zum Aperitif, zu Vorspeisen,
zu Käsegerichten wie Raclette, Fondue, Gratin und zu Süsswasserfisch aller Art.

Johannisberg du Valais AOC Le Pichet 5.90 27.50

Ein idealer Begleiter zu Spargeln, Fischgerichten und Meeresfrüchten
sowie Frischkäse oder einfach zum Apéro.

Sauvignon Blanc du Valais AOC Le Pichet 5.90 27.50

Passt gut zu Fisch, Schalentieren und chinesischer Küche,
ist aber auch als Apéro oder zu Frischkäse ein hervorragender Begleiter.

Chardonnay du Valais AOC Le Pichet 5.90 27.50

Gefällt vorzüglich zu Fisch, Meeresfrüchten oder Hors d'œuvre.
Auch ausgezeichnet als Aperitif.

Roséwein, Schweiz, Wallis / Rosé wine, Switzerland, Valais / Vin rosé, Suisse, Valais

Œil de Perdrix du Valais AOC Le Pichet 5.90 27.50

Ein idealer Begleiter zu chinesischer Küche, anderen scharf gewürzten Gerichten,
Meeresfrüchten, Fisch und weissem Fleisch.

Rotwein, Schweiz, Wallis / Red wine, Switzerland, Valais / Vin rouge, Suisse, Valais

Dôle du Valais AOC Le Pichet 4.90 23.50

Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Grilladen, zu kalten Buffets
oder auch zu Weichkäse mit Brot.

Pinot Noir de Sierre AOC Le Pichet 5.90 27.50

Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch, Terrinen
und kaltem Fleisch sowie zu Hartkäse.

Humagne Rouge du Valais AOC Le Pichet 6.20 29.50

Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch wie Filet und Lammkotelette
sowie zu allen Wildspeisen.

Cornalin du Valais AOC Le Pichet 6.20 29.50

Passt ausgezeichnet zu mariniertem Fleisch wie Sauerbraten, Wildgerichten
oder -pfeffer, grilliertem rotem Fleisch, Alpkäse, Trocken- und Pökelfleisch.

2916

2006

Weisswein White wine Vin blanc

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF

CHF

Fendant Balavaud AOC

7.5 dl 29.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Chasselas/Gutedel

Helles Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Duft von Reben- und Lindenblüten, fein und leicht, fruchtig, harmonisch, vollmundig, leicht prickelnd. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Käsespezialitäten.

Johannisberg AOC

7.5 dl 39.00

Hurlevent Charles Favre, Sion | Traubensorte: Sylvaner (Gros Rhin)

Weich und herb zugleich. Er verströmt ein feines, delikates Bouquet. Ideal zu: Aperitif, Lachs, Gerichten mit Rahmsauce.

Heida Réserve des Administrateurs AOC

5.0 dl 32.00 7.5 dl 45.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Chardonnay AOC

5 dl 29.00

Cave des Collines, Sion | Traubensorte: Chardonnay

Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteter Vanille. Elegante, harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Spargel, Ziegenkäse.

Sauvignon Blanc AOC

7.5 dl 49.00

Noble Contrée, Rouvinez Vins Sierre | Traubensorte: Sauvignon Blanc

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein frischer, trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Idealer Sommerwein. Ideal zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentieren.

Petite Arvine AOC

7.5 dl 55.00

Château Lichten, Rouvinez Vins, Sierre | Traubensorte: Arvine oder Petit Arvine

Helles grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert; schmeckt nach grünen Zitronen, rosa Grapefruit, Glyzinienblüten; kräftig und fruchtig, lebhaft, aber ohne Aggressivität; leicht salziger Geschmack, lange anhaltendes Aroma am Gaumen. Ideal zu: Aperitif, Geflügel, Fisch, Krustentieren.

Muscat Réserve des Administrateurs AOC

7.5 dl 39.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Muscat

Hellgelb flimmernd, mit Silbertönen. Fruchtig und sortenrein, nach subtilen Aromen von Muskat. Eine harmonische Restsüsse, verbunden mit einer feinen Struktur. Subtile Aromen nach Zitrusfrüchten. Ideal zu: Aperitif, Spargeln, Sorbet, Fruchtsalat.

Roséwein
Rosé wine
Vin rosé

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF

Dôle Blanche du Valais – Classique

7.5 dl 35.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir und Gamay

Der Dôle Blanche ist ziebelschalenfarbig. Aus der harmonischen Paarung zwischen dem fruchtigen Gamay und dem feinen Pinot Noir entsteht ein süffiger Sommerwein, den man jung trinken sollte. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Fleisch.

Rotwein
Red wine
Vin rouge

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF

Pinot Noir Réserve des Administrateurs AOC

7.5 dl 35.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Pinot Noir

Geschmack: Würzig, fruchtig, edel, köstlich. Gaumen: kräftig, feurig, fein und samtig. Vinifiziert nach traditioneller Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Braten, Käse, Wild.

Cornalin AOC

7.5 dl 39.00

Cave des Collines, Sion | Traubensorte: Cornalin

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Eine durch rote Früchte gekennzeichnete Nase, wie die Kirsche, die Erdbeere und Himbeere. Im Mund herrschen Aromen von Kirschen, die durch einen schönen Säuregrad und diskretem Tannin gestützt sind. Ideal zu: Fleisch, Wild, Käse.

Gamaret Vuège d'Entremont – Domaine

7.5 dl 55.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Gamaret

Tiefe rubinrote Farbe mit violetterm Lichtschein. Intensive Nase, die an schwarze Beeren und Gewürze erinnert. Am Gaumen gehaltvoll und lebhaft, mit dezenter Tanninnote. 12 Monate im Eichenfass. Ideal zu: geschmortem oder grilliertem Fleisch, Käse.

Syrah, Réserve des Administrateurs AOC

7.5 dl 49.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Syrah

Tiefes Purpurrot mit violetten Reflexen. Dichtes fruchtiges Bouquet. Komplexe Aromen nach Vanille und Cassis. Gewürznoten und Lakritze. Dichte Struktur, welche durch elegante Tannine unterlegt ist. Im Eichenfass ausgebaut. Ideal zu: Fleisch, einheimischen Käsesorten.

Humagne du Valais Réserve des Administrateurs AOC

7.5 dl 55.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Humagne Rouge

Dunkles rubinfarbenes Kleid. Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Am Gaumen nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Wild, Käse.

Ruistal assemblage barrique AOC

7.5 dl 59.00

Frédéric Varone Vins SA, Sion | Traubensorte: Pinot Noir, Humagne, Cornalin, Syrah

Sehr dunkles Rubinrot. Leicht holzbetonte Nase. Bemerkenswertes Aroma von Kirschen und Himbeeren. Wuchtiger, extraktreicher, gerbstoffreicher Rotwein. 14 Monate im Eichenfass. Ideal zu: rotem Fleisch, Lamm, Käse.

Merlot – Réserve AOC

7.5 dl 79.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Merlot

Dieser dunkle und dichte Wein zeichnet sich im Bouquet durch feiwürzige, dunkelbeerige und rauchige Noten aus. Am Gaumen entfaltet er sich vollmundig und gut strukturiert mit einem langanhaltenden Finale von Röstaromen. 12 Monate im Eichenfass.

Ideal zu: kräftigen Fleischgerichten, Käse.

Cuvée du 3e Millénaire assemblage AOC

7.5 dl 59.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Trauben: Syrah, Humagne, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Tiefes und dichtes Rot. Aromen von wilden schwarzen Beeren, gewürzte Noten, diskretes Holz. Im Gaumen reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten, mit Noten von Kirschen und Pflaumen, feine, harmonische und seidige Tannine. Ausbau im Eichenfass.

Ideal zu: rotem Fleisch, Lamm, Käse.

Schweiz, Tessin / Switzerland, Ticino / Suisse, Tessin

CHF

Vignavecchia DOC

7.5 dl 89.00

Tamborini Vini, Lamone | Traubensorte: Merlot

Intensives Purpurrot. Herb, intensiv und reich, mit Noten nach Eichenholz und Vanille im Hintergrund. Entschlossen und sortentypisch. Ein reicher und komplexer Wein mit wichtigen Gerbstoffen. Ideal zu: Hauptgerichten, Wild, Käse.

Italien, Apulien / Italy, Apulia / Italie, Pouilles

CHF

Primitivo Gran Sasso

7.5 dl 39.00

Farnese Vini, Ortona | Traubensorte: Primitivo

Ein intensiver kräftiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat.

Ideal zu: Pasta.

Italien, Piemont / Italy, Piedmont / Italie, Piémont

CHF

Barbaresco DOCG

7.5 dl 55.00

Denazzi, Piemont | Traubensorte: Nebbiolo

Dieser Barbaresco ist ein imposanter, komplexer und kräftiger Rotwein aus dem Piemont. Granatapfelrot mit warmem Duft mit Impressionen von Pflaume, Schokolade, Tabak und Leder. Eleganter Geschmack mit Anklängen roter Frucht. Ideal zu: Gegrilltem, Käse.

Barolo Marchesi di Barolo Cannubi DOCG

7.5 dl 99.00

Marchesi di Barolo, Piemont | Traubensorte: Nebbiolo

Verführerische Nase mit Aromen von Blumen, Gewürzen, etwas Minze sowie dunklen Fruchtaromen. Am Gaumen elegante Tannine, bezaubernder Fruchtschmelz und unendlich lang anhaltend. Wiederum einer der ganz grossen Barolos.

Ideal zu: weissem und rotem Fleisch.

Italien, Toskana / Italy, Tuscany / Italie, Toscane

CHF

Bolgheri Tenuta Moraia Toskana DOC

7.5 dl 39.00

Teuta Moraia, Toscana | Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Intensives Rot, fruchtiges Bouquet mit Anklängen von Eukalyptus und leichter Lakritze.

Gute Struktur mit weicher, reifer Tanninnote und fruchtigem Nachgeschmack.

Ideal zu: rotem Fleisch und weichem Käse.

2916

2006

CHF

Le Volte IGT

7.5 dl 59.00

Tenuta dell'Ornellaia | Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Le Volte mit intensiv fruchtbetonter und würziger Nase ohne negative Eindrücke von Überreife. Der weiche und seidige Gaumen besticht mit geschmeidigem Tannin, lebendiger, frischer Säure und perfekt ausgewogenem Geschmack und gipfelt in einem lang anhaltenden Finale. Ideal zu: hellem Fleisch, Pasta.

Il Colle Brunello di Montalcino DCG

7.5 dl 89.00

Azienda Colle, Toscana | Traubensorte: Sangiovese

Tiefes Rubinrot mit Granatschimmer. Vollmundig und robust, zeigt schöne Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze und erdigen Noten. Der Geschmack ist schon heute erstaunlich samtig mit kräftigen, aber gut eingebundenen Tanninen. Ideal zu: dunklem Fleisch, Wild, reifem Käse.

Italien, Venetien / Italy, Veneto / Italie, Vénétie

CHF

Amarone della Valpolicella Classico De Roari DOC

7.5 dl 79.00

Luigi Righetti, Veneto | Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Weinrot mit feinen Reifereflexen. Würzig, feine Teenoten, pflaumiger Untergrund, sehr aromatisch. Im Gaumen eine wunderschöne Extraktsüsse, die sich verteilt. Im eleganten Finale. Ideal zu: kräftigem Fleisch, Risotto, Pasta.

Süsswein**Sweet wine****Vin doux**

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

CHF

Malvoisie flétrie AOC

3.75 dl 29.00

Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Gris

Kräftiges gelbes Gewand, goldgelb; duftet nach Bienenwachs, reifen Aprikosen, Zimt, leicht kandierten Früchten; likörähnlich, geschmeidig. Ideal zu: Pasteten, Schnitzel, Desserts aller Art.

Schaumwein**Sparkling wine****Vin mousseux**

CHF	CHF	CHF	CHF
1 dl	2 dl	3.75 dl	7.5 dl

Prosecco

7.50 15.00 44.00

Jacques Germanier Brut, Conthey

62.00

Moët Chandon, Brut

14.00 51.00 96.00

2916

CHF

Offenausschank

Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea,	3 dl	4.70
Mineralwasser Valser,	5 dl	6.60
Apfelschorle, Spezi		
Apfelsaft, Orangensaft,	2 dl	4.90
Multivitamine, Grapefruitsaft,		
Tomatensaft, Traubensaft		

Getränke in Flaschen

Mineralwasser Valser	3.3 dl	4.80
(mit/ohne Kohlensäure)	5 dl	6.30
Calanda Aqua Bergquellwasser	5 dl	6.00
(mit/ohne Kohlensäure)	1 lt	9.00
Cola Zero	3.3 dl	5.20
Ramseier Süssmost	3.3 dl	5.20
Kinley Tonic/Bitter lemon	2 dl	5.20
Rivella rot/blau	3.3 dl	5.20
Red Bull (Flasche)	2.5 dl	5.50

**Kaffee, Tee, Punsch,
Milchgetränke**

Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Hag,		4.40
Ristretto		
Doppelter Espresso		6.00
Tee		4.40
Hagebuttentee mit Orangensaft		7.00
Schokolade, Ovomaltine warm/kalt		4.90
Schokolade mélange		5.50
Milch warm/kalt		3.50
Cappuccino mit Schokopulver		4.90
Kaffee mélange		5.00
Latte macchiato		5.00
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange		4.70
Tasse heisses Wasser		2.50

Heissgetränke mit Alkohol

Kaffee «Gornergrat»		9.50
Kaffee «Valaisanne» Abricotine, Williams		11.00
Corretto		6.50
Kaffee fertig		7.50
Kaffee Lutz		6.50
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto		9.50
Irish Coffee, Kaffee Baileys		11.00
Tee mit Rum, Jägertee		8.50
Glühwein		8.00
Schokolade mit Rum		7.50
Schokolade mit Rum und Rahm		9.00

CHF

CHF

CHF

CHF

Bier

	2 dl	3 dl	3.3 dl	5 dl
Calanda vom Fass	3.90	4.80		6.70
Suonen Bier (Walliser dunkel)			6.50	
Erdinger Weissbier				8.20
Heineken			5.80	
Calanda Senza (alkoholfrei)			4.70	

Aperitifs 16.5 – 45 Vol.-%

Cynar, Campari, Sherry trocken,	4 cl	7.00
Martini bianco/rosso, Pastis, Appenzeller,		
Fernet, Jägermeister		
Zusatz Softdrink und Saft		4.00
Gespitzter Weisswein süss/sauer		6.50
Aperol Spritz		9.00

Long Drinks 40 Vol.-%

Gordon's Gin, Vodka Smirnoff,	4 cl	9.00
Rum Pampero blanco		
Zusatz Softdrink und Saft		4.00

Whiskys 40 – 43 Vol.-%

Johnny Walker Red Label	4 cl	9.00
Chivas Regal	4 cl	12.00
Oban	4 cl	16.00

Liqueurs 28 – 40 Vol.-%

Grand Marnier	2 cl	7.00
Amaretto	2 cl	7.00
Baileys	2 cl	7.00

Digestifs 40 – 43 Vol.-%

Morand: Williams, Abricotine,	2 cl	8.50
Framboise, Kirsch, Zwetschgen,		
Pflümli, Pommes, Kräuter, Enzian		
Marc: Pinot Gris, Chardonnay,	2 cl	7.00
Cabernet Sauvignon, Marsanne Blanche,		
Petite Arvine, Cornaline		
Grappa di Amarone della	2 cl	7.50
Valpolicella		
Grappa di Barolo	2 cl	8.50
Grappa di Brunello di Montalcino	2 cl	9.50
Grappa di Tignanello Antinori	2 cl	12.00
Grappa Solchi Barbera	2 cl	18.50
Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.50
Armagnac	2 cl	9.00
Calvados	2 cl	9.00
Vieille Prune	2 cl	9.50

2695

2500