

Restaurant

Taverne zum guten Freund

Die Flaschenweine

Weißweine

<i>Chardonnay</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch und Leytron VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>34,00</i>
<i>Petite Arvine</i>	<i>Caves du Paradis</i>	<i>Bernunes bei Sierre VS</i>	<i>5 dl</i>	<i>25,00</i>
<i>Muscat</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten/Leuk VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>32,00</i>
<i>Heida</i>	<i>St. Jodern Kellerei</i>	<i>Visperterminen VS</i>	<i>5 dl</i>	<i>28,00</i>
			<i>7,5dl</i>	<i>44,00</i>
<i>Johannisberg</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch und Leytron VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>32,00</i>
<i>Malvoisie fletrie</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Rebberg Trong Salgesch VS</i>	<i>5 dl</i>	<i>38,00</i>

Rotweine

<i>Dole de Salquenen</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>33,00</i>
<i>Rhoneblut</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>5 dl</i>	<i>28,00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>36,00</i>
<i>Pinot Noir Spätlese</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>37,00</i>
<i>Pinot Noir Eichenfass</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>44,00</i>
<i>Bacchus Pinot Noir</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>52,00</i>
<i>Cornalin de Loeche</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten/Leuk VS</i>	<i>7,5 dl</i>	<i>44,00</i>
<i>Cornalin</i>	<i>Caves du Paradis</i>	<i>Bernunes bei Sierre VS Corin s/Sierre</i>	<i>5 dl</i>	<i>28,00</i>
<i>Syrah</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS, Chamoson</i>	<i>5 dl</i>	<i>28,00</i>
			<i>7,5 dl</i>	<i>44,00</i>
<i>Syrah</i>	<i>Caves du Paradis</i>	<i>Bernunes bei Sierre VS Corin s/Sierre</i>	<i>5 dl</i>	<i>28,00</i>

<i>Humagne Rouge</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Leuk VS</i>	<i>7,5 dl 44,00</i>
<i>Humagne Rouge</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten/Leuk VS</i>	<i>7,5 dl 44,00</i>
<i>Gally</i>	<i>Jean-Rene Germanier</i>	<i>Mittelwallis</i>	<i>5 dl 28,00</i>
<i>Salconio</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>	<i>7,5 dl 44,00</i>
<i>Du Clochard</i>	<i>Theo Schmid</i>	<i>Ausserberg VS</i>	<i>5 dl 28,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>Collin de Daval</i>	<i>Sierre VS</i>	<i>7,5 dl 51,00</i>

Die offenen Weine

Weissweine

<i>Fendant</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>
<i>Johannisberg</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten VS</i>
<i>Muscat</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten VS</i>

Rotweine

<i>Goron</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>
<i>Dole</i>	<i>Rhonetaler-Weine Marie-Jeanne Bovet</i>	<i>Susten VS</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>

Roseweine

<i>Oeil de Perdrix</i>	<i>Albert Mathier ET Fils SA</i>	<i>Salgesch VS</i>
------------------------	----------------------------------	--------------------