

Aus der Vinothek

WEISSE **HESS SELECTION** **Chardonnay**

ausgesprochen fruchtig (tropische Früchte grüne Äpfel, reife Birne Pfirsich und Zitrusnoten), würzig(vanille), leicht cremig mit ansprechender Frische

223 Flasche 52.- 262 Glas 8.-

MUSCAT **de Visperterminen**

Der Muscat ist das Sinnbild der Jugend. Das Typische an ihm sind Geschmack und Bukett, Das Aroma der Traube findet sich in keinem anderen Wein so

112 Flasche 49.- 523 Glas 8.-

FIN BEC MER

steht für einen einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenanlagen für diese Cuvée selektioniert. Die Rhone hat Ihren Ursprung an der Quelle des Rhonegletschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Sie ist das zentrale Bindeglied und die Inspiration dieser Assemblage, dem Fin Bec Mer Assemblage der Rebsorten Petite Arvine(VS), Chasselas(VS), Chardonnay (VS), Viognier(F).

186 Flasche 49.- 267 Glas 8.-

ROTE **S'TROPIJ**

Giroud Vins Sion

Assemblage Reserve der Gilde Restaurants
187 Flasche 69.50 36 Glas 10.50

MERLOT

du Valais Cederic Flaction

Man weiss nichts über den Ursprung dieser Rebsorte, die in Gironde sehr verbreitet ist und die Hauptrebsorte von Petrus darstellt. Im Wallis findet sie den für ihre Entwicklung idealen Boden. Ergibt einen sehr grossen Rotwein. Rund, kraftvoll, weit, weich, vorherrschend, warm; der Abgang ist unterstützt von kräftigem Tannin und Fermenten

369 Flasche 74.50 239 Glas 11.50

CHATEAU LA TOUR DE BY

Médoc Crus Bourgeois 1998

Das Château La Tour de By in Bégadan auf der nördlichen Médoc-Halbinsel bei Bordeaux ist eines der grössten Weingüter in der Klasse der Cru Bourgeoise. Unter den 75 Hektar Anbaufläche des Gutes sticht der Cabernet Sauvignon mit 65% hervor. 30% der Fläche ist mit Merlot bebaut, und die restlichen 5% belegt der Petit Verdot. Das mittlere Alter der Weinreben liegt bei 35 Jahren. Ein herrlicher 98 er Bordeaux

265 Flasche 49.- 273 Glas 7.50

SANTAGOSTINO

Der Santagostinob ist ein äusserst gelungenes Mariage von Nero d'Avola und Syrah, der mit einem würzigen Bukett und samtig schmeichelndem Tannin die Sinne erobert. Verfeinert in französischer und amerikanischer Eiche alles in allem ein moderner Wein von grandioser Persönlichkeit und Wärme

228 Magnum 110.- 213 Flasche 58.50 234 Glas 9.-

ZUM DESSERT

ERMITAGE Flétry vin de dessert

Spätlese auf der Hefe ausgebaut. Sehr komplexe Nase, gefühlvoll und warmherzig in Gaumen mit frischer Süsse und ausgeogener Restsäure, welche dem Degustationsvergnügen ein lang anhaltendes Finale verleiht. Herrlich zum Blauschimmelkäse oder zum Dessert

227 3/8 Flasche 46.50 119 Glas 15.-

Menu Fr 65.-

in der Halbpension inbegriffen



Vom GARDEMANGER

Rindstatar

Tartare de bœuf

Beef tartar

Kleiner Blattsalat wahlweise mit oder ohne Entenleberpralinen

Petite salade avec ou sans pralinés de foie de canard

Small salad with or without duck liver praline

Spargelcocktail mit Rohschinkenchips

Cocktail d'asperges avec copeaux de jambon cru

Asparagus cocktail with crude ham chips

Spieß mit Cherrytomaten und Mozzarella

Brochette de tomates cerises et mozzarella

Spit of cherry tomatoes and mozzarella

Vom ENTREMETIER

Hausgemachte Trüffelnuden

Nouilles aux truffes Maison

Homemade truffle noodles

Hummerravioli in Hummerbisque

Raviolis de homard dans bisque de homard

Lobster ravioli in lobster bisque

Vom SAUCIER

Saftig gebratener Schweinerücken mit einer Grappasauce

Jus de longe de porc rôti dans une sauce Grappa

Juicy pork roast on a grappa sauce

Rassiges Rindstroganoff

Stroganoff de boeuf

Beef stroganoff

Vom Poissonier

Kleiner Fischspieß auf Fenchelgemüse

Brochette de poisson sur légumes de fenouil

Small fish spit on fennel vegetables

Beilagen

Kartoffelgratin, Reismix und allerlei Gemüse

Gratin de pommes de terre, riz mix et divers légumes

Potato gratin, mixed rice and mixed vegetables

KÄSE

Reichhaltige Käseplatte

Plateau de fromages

Cheese plate

Von der PATISSIERE

Sorbetauswahl

Différentes sorbets sélection

Different choices of sorbets

Baileys Crèmeschnitte

Mille feuilles aux Baileys

Baileys cream slice

Erdbeergratin

Gratin de fraise

Strawberry gratin

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisu

Alt Englischer Schokoladenkuchen

Gâteau au chocolat anglais

Old english chocolate cake

Donnerstag, den 1. April 2010



WALDHOTEL DOLDENHORN KANDERSTEG