

Walliser Weisswein

Fendant, transparent & beschwingt

meist im Stahltank ausgebaut, helles, beinahe weisses Gelb, beschwingt und fröhlich, die Säure eher im Hintergrund, unkompliziert, aber nicht banal, sehr terroirdurchlässig



Weinglas
Mittelgross,
leicht bauchig
und nach oben
verengt



**Servier-
temperatur**
8-10 °C

Hauptaromen



Lindenblüten



Gelbe Äpfel



Grüne Mandeln

Petite Arvine, kraftvoll & mineralisch

im Stahl oder im grossen Holzfass ausgebaut, gelbgrünes Leuchten, die nervige Säure belebend und ausgewogen, mit recht kräftigem Körper und Alkohol



Weinglas
Mittelgross,
leicht bauchig
und nach oben
verengt



**Servier-
temperatur**
8-10 °C

Hauptaromen



Grapefruit



Rhabarber



Nasse Steine

- Salat von weissem Spargel
- Gratinierte Austern
- Nordseekrabben mit Dill-Rührei

Vorspeise

- Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speckstreifen
- Gebackener Tintenfisch
- Sushi mit Meeresfrüchten

- Gebratene Forelle
- Wantans mit Shrimpsfüllung in Brühe
- Hühnerfrikassee

Fleisch / Fisch

- Grillte Dorade mit Ras el-Hanout
- Languste mit Vanille, rosa Pfeffer und Butter
- Zitronenbrathuhn

- Kartoffel-Zucchini-Rösti
- Champignons in Weissweinsahne
- Grüner Spargel mit Mozzarella überbacken

Gemüse

- Grillter Fenchel mit Ziegenfrischkäse
- Ragout von grünen Erbsen und weissem Spargel
- Risotto mit jungem Pecorino und Pesto

- Raclette
- Burrata
- Fondue

Käse

- Alpkäse
- Ricotta
- Neufchâtel