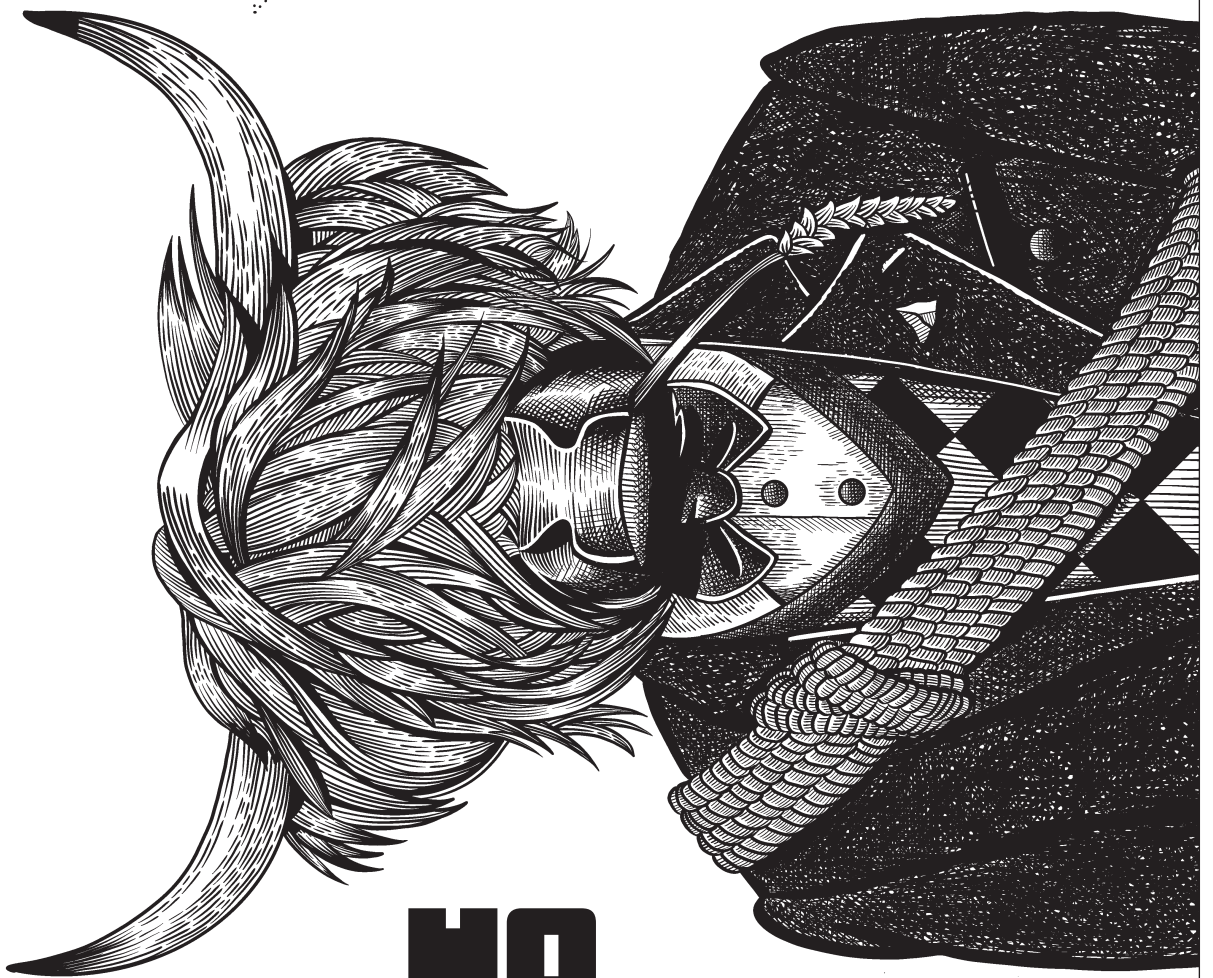


# Der Wein ist die Poesie der Erde

Le vin est la poésie de la terre  
Wine is the poetry of the earth

Mario Soldati



**HO  
RN  
OX**  
•ALPINE GRILL•

**HO  
RN  
OX**

• ALPINE GRILL •

Spissstrasse 52  
3920 Zermatt  
+41 (0)27 966 3000

info@hornox.ch  
www.hornox.ch

**Spirituosen und weitere Getränke finden Sie  
in der Barkarte oder fragen Sie unseren Service.**

**Gerne beraten wir Sie persönlich.**

**Alle Preise sind in CHF inklusive Service und MwSt.**

.....  
Prix en CHF compris service & TVA | Prices in CHF including service & Tax

# Wein im Offenausschank

Vin servi à verre | wine by the glass

Preise in CHF

## Weisswein | Vin blanc | White wine

1 dl

|                               |                   |              |     |
|-------------------------------|-------------------|--------------|-----|
| Fendant                       | Rouvinez          | Sierre, CH   | 6   |
| Johannisberg                  | Rouvinez          | Sierre, CH   | 6   |
| Chardonnay                    | Jacques Germanier | Conthey, CH  | 6.5 |
| Petite Arvine "Aphrodine"     | Albert Mathier    | Salgesch, CH | 8   |
| Horu Wii "Zermatt Collection" | Jacques Germanier | Conthey, CH  | 6   |

## Rotwein | Vin rouge | Red wine

1 dl

|                                    |                   |              |    |
|------------------------------------|-------------------|--------------|----|
| Dôle                               | Rouvinez          | Sierre, CH   | 6  |
| Pinot Noir "Zermatt Collection"    | Jacques Germanier | Conthey, CH  | 6  |
| Terre Vivante                      | Gregor Kuonen     | Salgesch, CH | 11 |
| Syrah Barrique                     | Jacques Germanier | Conthey, CH  | 10 |
| Primitivo Barocco                  | Azienda Barocco   | Puglia, IT   | 7  |
| Time waits for no one (Monastrell) | Finca Bacara      | Jumilla, ES  | 8  |

## Rosé | Vin rosé | Rose wine

1 dl

|              |          |            |   |
|--------------|----------|------------|---|
| Dôle Blanche | Rouvinez | Sierre, CH | 6 |
|--------------|----------|------------|---|

## Süsswein | Vin doux | Sweet wine

1 dl

|                        |                  |                       |    |
|------------------------|------------------|-----------------------|----|
| L'Enfer du Temps rouge | Histoire d'Enfer | Corin-de-la-Crête, CH | 11 |
|------------------------|------------------|-----------------------|----|

# Weisswein aus der Schweiz

## Vin blanc Suisses | Swiss white wines

7.5 dl

### Fendant St. Léonard

Cave Ch. Jacquod, Sion

52

Fruchtig, lebendig, spritzig, aus Schweizer Bio-Anbau.

Passt zu: Apero, Käse- und Fischgerichten

### La Perle du Valais

Mont d' Or, Sion

51

Lebhaft, erfrischend, leicht perlend, mit dezentem Haselnuss-Aroma.

3.75 dl 26

Passt zu: Raclette, Fondue und Fischgerichten

### Chardonnay Réserve J. Germanier

Cave du Tunnel, Conthey

54

Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteten Vanille. Elegante harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein.

Passt zu: Meeresfisch, Schalentiere und Ziegenkäsesorten

### Johannisberg Fin Bec

Cave Fin Bec, Sion

52

Kraftvolle und geschmeidige Fülle, Aroma von gerösteten Mandeln, lieblicher Abgang.

Passt zu: Apéro, Spargel und Geflügel

### Johannisberg St. Léonard

Cave Ch. Jacquod, Sion

53

Das Bouquet dieses Weines erinnert an reife Birnen; er hat aber auch einen toastigen Geschmack.

Der anfänglichen Geschmeidigkeit folgt eine starke Lebendigkeit und zum Abschluss

kommt der Hauch von bitteren Mandeln zum Ausdruck, der für diese Rebsorte sehr typisch ist.

Passt zu: Fisch- und Gemüsegerichten, Spargel und Pilzgerichte

### Süssweine | vin doux | sweet wines

### Johannisberg

Dom. Mont d'Or, Sion

3.75 dl 31

Leicht süsser Auftakt, mit zunehmender Frische, die ausgeprägte Note von exotischen

Früchten bestätigend, vollmundig, mit typischem Mandelton im Ausklang.

Passt zu: Geflügel, Käse und Meeresfrüchten

### L'Enfer du Temps rouge

Histoire d'Enfer, Corin-de-la-Crête

5 dl 52

Die natürliche Süsse, die Eleganz und die grosse Finesse dieses Likörweines

1 dl 11

wird Sie begeistern! Mit seiner herrlich leichten und mineralischen Struktur bildet

er den krönende Abschluss eines guten Essens. **"L'Enfer du Temps ist Biodynamisch und Vegan"**

# Weisswein Spezialitäten aus der Region

## Spécialités de la région | Regional specialities

7.5 dl

### **Petite Arvine «Aphrodine»**

**Albert Mathier, Salgesch**

56

Diese Rebsorte wächst nur im Wallis, trocken, leichtes Aroma von Grapefruit, Rhabarber, Limone und Ananas.

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten

### **Sauvignon Blanc**

**Jacques Germanier, Conthey**

58

Internationale Traubensorte, feiner und eleganter Wein mit typischem Bouquet und subtilen Fruchtnoten.

Passt zu: Apéro, Raclette und Fondue

### **Heida Visperterminen**

**St. Jodern Kellerei, Visperterminen**

61

Stammt aus dem höchsten Weinberg Europas, trocken, Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten, lang anhaltender Abgang.

5 dl 42

Passt zu: allen Käsespezialitäten

### **Cuvée Florence**

**Cave Emery, Ayent**

51

Assemblage dreier Rebsorten: Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine, die für ein geschmeidiges und schönes Bouquet, sowie einen lieblichen Abgang sorgen.

Passt zu: Fischgerichten und Meeresfrüchten

### **Merlot Blanc**

**Maison Gillard, Sion**

59

Dieser "blanc des noirs" ist ein rarer und überraschender Wein, der sich durch seine charakteristische Säure und Noten von Agrumen auszeichnet. Gleichzeitig verführt dieser samtige und harmonische Tropfen durch seine Geschmeidigkeit und Vollmundigkeit. Die Vinifizierung im Barrique verleiht ihm etwas leicht holziges im Abgang. Ein schöner und komplexer Wein, den es zu entdecken gilt

Passt zu: Risotto, Muscheln und Schalentiere

### **Pinot Blanc, St. Léonard**

**Cave Ch. Jacquod, Sion**

56

Durch natürliche Veränderung ist der Pinot Blanc der Zwilling Bruder des Pinot Noir und des Pinot Gris. In der Nase hat er einen Mineralduft und erinnert an reife Zitronen. Er ist kräftig und strukturiert.

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, Krustentiere und Flussfisch

# Weisswein aus Frankreich

Vin blanc de la France | French white wine

7.5 dl

## Chablis 1<sup>er</sup> Cru Les Vaudevey

Domaine Laroche, Bourgogne

69

Der hellgelbe Wein mit grünlichem Schimmer hat ein typisch mineralisches Bouquet und schmeckt mild, frisch und fruchtig. Charaktervoller Abgang mit typischen Chardonnay-Aromen.

Passt zu: Apéro, reifem Käse, Lachs und Geflügel

# Weisswein aus Italien

Vins blanc de l'Italie | Italian white wines

## Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC

Albino Armani, Veneto

52

Strohgelb. Duftet fruchtig und frisch, nach weissen Blüten und reifer Birne. Im Gaumen hat der Wein eine gute Struktur und ist sehr ausgewogen, mit mittlerer Länge und Komplexität. Ein super Apérowein!

Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen, Risotto, Fisch, Weichkäse und gedämpftem Gemüse.

# Roséwein aus der Schweiz, Wallis

Vin rosé du Valais | Regional Swiss rose wine

7.5 dl

## Dôle Blanche

Jean-René Germanier, Vétroz

49

Schöne Farbreflexe von Pfingstrosen in diesem frischen, feinen und eleganten Wein.

Passt zu: Apéritif, Weissfisch und Aufschnitt

# Roséwein aus Frankreich

Vin rosé de la France | French rose wine

## Whispering Angel

Château d'Esclans, Côtes de Provence

52

Trockener, mineralischer und fruchtbetonter Geschmack mit Erdbeeren, Himbeeren Wassermelone, Pfirsichen, Melonen, Zitronen, Grapefruits sowie Rosenblättern.

Passt zu: Mittagessen, Aperitif, Dinner und Soirée.

# Rotwein aus der Schweiz, Wallis

## Vin rouge du Valais | Regional Swiss red wine

7.5 dl

### Dôle du Caveau

Gregor Kuonen, Salgesch

47

Fruchtig, harmonisch, rubinrote Farbe, dezente würzige Note.

Passt zu: Braten, Fondue und Raclette, Geflügel, Kalb, leichte Speisen und Pasta

### Pinot Noir, St. Léonard

Cave Ch. Jacquod, Sion

51

Vollmundig, geschmeidig, filigran, tief leuchtende Farbe, sanfter Abgang.

Passt zu: Fleisch und reifem Käse

### Prim Evec, Pinot Noir

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

51

Reichhaltiges Bouquet von Waldbeeren. Samtig im Auftakt mit reifem Gerbstoff.

5 dl 36

Passt zu: Wild, Lamm, Entenbrust und Käse

### Humagne Rouge

Cave Corbassière, Saillon

59

Farbintensiv mit violetten Reflexen, typische Humagne Rouge Nase mit einer würzigen, pfeffrigen Note.

Aromen von Veilchen, Cassis und Zimt. Mild im Gaumen mit geringer Säure.

Passt zu: Wild, dunklem Fleisch und würzigem Käse

### Diolinoir

Cave Ch. Jacquod, Sion

63

Erinnert in der Nase an Kirschen und Holunder. Im Gaumen bezaubert er durch seine wilden Geschmacksnoten von Cassis und einer kräftigen Struktur.

Passt zu: Wildspezialitäten, deftig gewürzte Saucen und würzige Käsesorten.

### Cornalin

Chai du Baron, Sion-Bramois

63

Kirschenschwarz, mit violetten Reflexen flimmernd im Glas. Ein sehr markanter, fast maskuliner Wein. Mit hoher Fruchtichte und einer Nase von Leder und Pilzen, abgerundet mit einer Holunder-Note. Im Finale lässt er seine Muskeln spielen und hinterlässt lang anhaltende Freude.

Passt zu: Grillierte Fleischgerichte, Wild, würziger Käse, Pasta und Risotto



# Rotwein aus der Schweiz, Wallis

Vin rouge du Valais | Regional Swiss red wine

7.5 dl

## Syrah Barrique

Jacques Germanier, Conthey

67

In der Nase intensive und komplexe Aromen von roten Beeren, angenehmer Vanilleton vom Ausbau im Barrique, Noten von Leder und Gewürzen. Im Gaumen frisch, lebendig und mit einem ausgewogenen Finale.

Passt zu: Wild, Fleisch vom Grill und würzigem Käse

## Merlot Réserve

Jean-René Germanier, Vétroz

★ 86

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

Passt zu: kräftigem Fleisch und Blaukäse

## La Petite Grange

M.-T. Chappaz, Conthey

★ 96

Cabernet Franc, Diolinoir, Gallota, Gamaret, Gamay, Pinot Noir

Sehr dunkles Rubinrot; in der Nase Aromen von Holunder und Pflaume; am Gaumen vollmundig, strukturiert und tanninreich; intensives Finale.

Passt zu: Vorspeisen, würzigen Speisen und Saucegerichten

## Cuvée du 3<sup>ème</sup> Millénaire

Cave St. Pierre, Chamoson

68

Ein Assemblage von Syrah, Humagne Rouge, Merlot, Cabernet und Diolinoir

Magnum 126

gibt diesem anspruchsvollem Cuvée ein perfektes Gleichgewicht. Im Geschmack sehr fruchtig.

Passt zu: Vorspeisen und leichten Fleischgerichten

## Terre Vivante

Gregor Kuonen, Salgesch

71

Eine Assemblage aus vier Rebsorten: Syrah, Diolinoir, Cornalin und Pinot Noir.

Der kräftige und vielschichtige Wein hat ein intensives Rot und schmackhafte Aromen von Pfeffer, Vanille, Cassis, Kirschen und Beeren.

Passt zu: Lamm, Rind oder Wild mit Preiselbeeren

★ **Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave**

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage

Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

# Rotwein aus der Schweiz, Wallis

Vin rouge du Valais | Regional Swiss red wine

## Stricto Sensu

Cave Varone, Sion

★ 105

Humagne rouge, Cornalin, Syrah

Magnum 198

Intensives rotes Kleid mit schwarzen Schimmern. Komplexer, kräftiger Lagerwein mit edlen und rassigen Gerbstoffen. Unterholz- und Würzaromen im Finale.

Passt zu: rotes Fleisch, Rindsrippe, Wild und Käseplatte

## Cabernet Sauvignon

Abbaye Vétroz, Vétroz

54

In der Nase entfalten sich komplexe Aromen, unter anderem von rotem Pfeffer, Kaffee und Tabak.

Im Mund ist er kräftig mit geschmeidigen Tanninen. Er vermählt sich hervorragend mit der leichten Toastnote des Eichenfasses, in dem er mehr als 18 Monate gelagert wird.

Passt zu: Geflügel, gebratenes und mariniertes Fleisch, Gegrilltes sowie Hartkäse

## KUONEN ONE grand Cuvée

Gregor Kuonen, Salquenen

★ 112

Diese herrliche Assemblage erscheint mit einer dunkelvioletten, fast schwarzen Robe mit intensiven pflaumenfarbenen Nuancen. Die perfekte Symbiose zwischen den verschiedenen Rebsorten verleiht diesem wuchtigen Wein Aromen reifer Früchte, gepaart mit feinen Rauchnoten vom Eichenfass.

Dieses komplexe Geschmacksbild wird von kräftigen schmelzenden Tanninen untermalt.

Ein unvergesslicher Moment für jeden Gaumen, lang anhaltend mit einer schönen Ausgeglichenheit.

Passt zu: Rindstartar, Pferdesteak, Hirschfilet und Rinds-Stroganoff

### ★ Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage

Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

# Rotwein aus Frankreich

Vin rouge de la France | French red wine

## Côtes du Rhone

7.5 dl

### Châteauneuf-du-Pape,

#### Domanine du Père Caboche

Domaine de Jean-Pierre Boisson, Côtes du Rhône

68

Tiefdunkles Rubinrot, Kräftig, voll, komplexe Aromen nach Kernfrüchten und Tabak  
Vollmundig, ausgeprägt rassig, von feinen Tanninen gehaltene kräftige Struktur.

Passt zu: Lamm, Schweinefleisch und Geflügelgerichte

## Languedoc-Roussillon

### Château de Paraza Minervois

Château de Paraza, Languedoc-Roussillon

46

Dunkelrot, Pflaumen-Aroma und leichter Geschmack nach Lakritze.  
Schön strukturiert in einer harmonischen Perfektion.

Passt zu: Fleischgerichte, Aufschnitt und Alpkäse

## Bordeaux

### Heritage de Chasse Spleen

Château Chasse Spleen, Haut-Médoc

68

Heritage de Chasse Spleen ist der Zweitwein des Château Chasse Spleen, Grand cru exceptionnel Moulis.  
Duft mit kräftiger Konsistenz, Schwarzkirschenaroma.

Passt zu: Wild, rotem Fleisch und halb gereifter Käse

### Château Rauzan Ségla

Château Rauzan Ségla, Margaux



143

Dunkles Granat und ein delikates Maulbeerenbouquet mit feinen exotischen Hölzern,  
würzigen Teenuancen und mit dominanten Noten von dunkler Kirsche, Pflaume und schwarzem Pfeffer.  
Im Gaumen eher leicht wirkend, seidige Tannine, saftiger Fluss, ansprechende Länge.

Passt zu: rotem Fleisch, Hartkäse und Pilzspeisen



### Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage

Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

# Rotwein aus Spanien

Vin rouge de l'Espagne | Spanish red wine

7.5 dl

## Alión

Bodegas y Viñedos Alión

Ribera del Duero



147

100% Tempranillo

Der Alión aus der Bodega Vega Sicilia ist einer der prominentesten spanischen Weine in unserem Sortiment und aufgrund seiner Beliebtheit immer schnell ausverkauft. Die Bodegas y Viñedos Alión produziert nur diesen einen Wein. Zu 100% aus Tempranillo reift er ca 16-18 Monate in französischen Barriquen.

Passt zu: Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett.

## Les Terasses

Alvaro Palacios

Priorato

71

Das Bukett gewinnt konstant an Tiefe, Holzeinfluss und Frucht vereinigen sich zu einem ausgewogenem geschmeidigem Ganzen. Schlank und gerade steht der Körper da. Erdbeeren mit Rhabarber gemischt: reife Frucht mit Säure und interessanter Schärfe, satte Frucht im dichten Körper.

Passt zu: Gereifter Käse, Gebratenes, Wildgeflügel, Grosswild und Geschmortes

## 9 meses

Bodegas Rodero

Ribera del Duero

62

Herrliche Frucht in der Nase und im Gaumen nach dunklen Beeren und Röstaromen. Durch den Ausbau im Barrique erhält der Wein etwas mehr Tiefe.

Passt zu: Barbecue, rotes Fleisch und Lasagne

## Rioja Reserva Muga

Bodegas Muga

Rioja

64

Graciano & Tempranillo Trauben. Intensives Kirschrot, Duft nach schwarzen Früchten, aromatisch, elegant, trocken.

Passt zu: Lammfleisch und Geflügel

### ★ Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage

Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

# Rotwein aus Spanien

Vin rouge de l'Espagne | Spanish red wine

7.5 dl

## Time waits for no one

Monastrell

Jumilla



58

Granatroter Wein mit violetten Reflexen, leichte Holznote, abgerundeter und kraftvoller Geschmack.

Passt zu: Braten und Wild

## Aalto PS

Bodegas Aalto

Ribera del Duero



139

100% Tempranillo

Magnum 268

Dunkelrote Farbe. Ein saftiger, moderner Wein. Dunkle Beeren, Toast, vanillig, sehr fruchtig und mit herber Frische. Schöne, ausgeprägte und konzentrierte Frucht, Röstaromen, eine ansprechende Holznote, konzentriert und körperreich. Gut eingebundenes Tannin das eine vielversprechende Entwicklung erwarten lässt. Langes Finale.

Passt zu: Lammfleisch, Wildbret, Fleischgerichte, Käse.

### ★ Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang

Ask our service staff for the current vintage

Demandez à notre personnel de service le millésime actuel

# Rotwein aus Italien

Vin rouge de l'Italie | Italian red wine

## Piemont

7.5 dl

### Barolo Marchesi di Barolo

### I Marchesi

78

Ein sehr harmonischer, gehaltvoller Barolo mit einem intensiven Bukett von Dörrpflaume, Feige und reifen Waldbeeren sowie deutlichen Schokolade- und Kakaonoten. Im Gaumen ist er füllig und rund, die Frucht- und Röstnoten werden von würzigen Aspekten (Lakritze, Gewürznelke) ergänzt und von einem wunderbar langen Abgang abgerundet.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Wild

### Barbera d'Alba Pierin

### Ada Nada

56

Schönes Rubinrot mit leicht violetter Schimmer. Voller Körper mit blumig-fruchtigen Noten. Im Gaumen schön fruchtig mit etwas Säure.

Passt zu: Pasta, Grilladen und Hühnchen

## Veneto

### Ripasso della Valpolicella DOC

### Albino Armani

57

Neben dominanten Fruchttönen von Kirschen, Brombeeren und Rosinen entfalten sich Aromen von Eiche, Gewürzen, Menthol sowie leicht bitterem Kakao.

Magnum 109

Passt zu: Käse, Kalbs- und Rindfleisch, Rotes Fleisch und Wild

### Anima Amarone della Valpolicella DCG

### L'Anima di Vergani

81

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen; intensives und anhaltend liebliches Bouquet mit Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen; am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt.

5 dl 56

Passt zu: Fleischgerichte, Braten, Wild und gereifter Käse

# Rotwein aus Italien

Vin rouge de l'Italie | Italian red wine

## Puglia

7.5 dl

### Primitivo Barocco

### Azienda Barocco

49

In der Nase reife dunkle Früchte, rote Feige, etwas Cassis. Im Geschmack sehr würzig wie auch fruchtig, trockene feste Tannine, erstaunlich frisch und elegant im Abgang mit einer intensiven Walnussnote im Finish.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Geflügel

## Toscana

7.5 dl

### Vino Nobile Montepulciano

### Lodolo Nuova

57

Sangiovese und Canaiolo nero. Rubinrot mit leuchtenden Rotreflexen. Gelangt ein Jahr nach dem Aufenthalt im Eichenfass in den Verkauf.

3.75 dl 30

Passt zu: Braten, Lamm und Wild

### Chianti Classico Riserva

### Brancaia

69

Dunkles Rubinrot mit typischem Sangiovese-Duft nach Dörrobst, Nüssen und Rosinen.

Magnum 124

Passt zu: Pasta und helle Fleischgerichte

### Brunello di Montalcino DCG

### Altesino

89

Intensives Rubinrot, herrliche Aromen nach Früchten und Beeren, leichte würzige Note nach Vanille, Haselnuss und Tabak. Am Gaumen weich und kräftig. Lang anhaltend im Abgang.

Passt zu: Fleischgerichte und Käsespezialitäten

### Promis IGT

### Ca'Marcanda di Gaja

81

Der Promis ist ein weicher, vollfleischiger Wein der aus dem Mischsatz Merlot, Syrah und Sangiovese besteht – ein attraktives Gewächs von perfekter Harmonie.

Passt zu: Rindfleisch, Pizza, Grill und Pasta

# Rotwein aus Italien

Vin rouge de l'Italie | Italian red wine

## Toscana

7.5 dl

### Luce della Vite

### Tenuta Luce

★ 155

Sangiovese, Merlot

Kräftiges Rubinrot. Ein köstliches Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: süsse Himbeeren, Kirschen und Pflaumen im Wechselspiel mit zarten Vanille-Aromen und Milkschokolade, viel Wärme ausdrückend. Am Gaumen viel Dichte zeigend, die Aromen der Nase bestätigen sich, die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; über die Mitte hinaus noch etwas Grip zeigend, was ein grossartiges Lagerpotenzial für diesen Supertoskaner verspricht; die sprichwörtliche Luce-Eleganz führt in den anhaltenden, filigranen Abgang.

Passt zu: Geflügel, Ente und leicht scharfem, rotem Fleisch

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

### Tenuta dell'Ornellaia

★ 98  
Magnum 195

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc.

Ein echter «Second Vin», stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Die Jungweine reifen 15 Monate in zu 25% neuen und zu 75% gebrauchten Barriques. Nach den ersten zwölf Monaten Reifezeit werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere drei Monate in Barriques verfeinert. Danach ruht der Jungwein rund sechs Monate in der Flasche vor der Freigabe für den Markt.

Passt zu: Pasta, grilliertes Fleisch und Käse

### ★ Erlesene Tropfen aus unserem Weinkeller | Spécialités de notre Cave

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Jahrgang  
Ask our service staff for the current vintage  
Demandez à notre personnel de service le millésime actuel



# Neue Welt

Nouveau monde | New world

## Argentinien

---

7.5 dl

### **PURO Malbec**

**Ojo de Vino, Dieter Meier**

**Mendoza**

62

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlene Gesteine.

Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Früchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best!

Passt zu: Barbecue, gut gewürztem, rotem Fleisch und Burger

# Champagner | Prosecco | Cava

Preise in CHF

|                                                                        |        |     |
|------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| Veuve Cliquot   Moët & Chandon                                         | 7.5 dl | 95  |
| Louis Roederer Brut                                                    | 7.5 dl | 110 |
| Prosecco Millesimato DOC extra dry   DOC extra dry rosé, Contarini, IT | 7.5 dl | 54  |
| Prosecco Millesimato DOC extra dry   DOC extra dry rosé, Contarini, IT | 10 cl  | 8   |
| Cava Bio blanco   rosado 0.0% vol., Vilarnau, ES                       | 7.5 dl | 40  |
| Cava Bio blanco   rosado 0.0% vol., Vilarnau, ES                       | 10 cl  | 6   |

## Digestif

|                             |     |      |   |
|-----------------------------|-----|------|---|
| Amaretto Disaronno, IT      | 25% | 4 cl | 8 |
| Baileys Irish Cream, IE     | 17% | 4 cl | 8 |
| Limoncello, IT              | 28% | 4 cl | 7 |
| Averna Amaro, IT            | 29% | 4 cl | 7 |
| Appenzeller Alpenbitter, CH | 29% | 4 cl | 7 |
| Ramazzotti Amaro, IT        | 30% | 4 cl | 7 |

### Cognac

|                         |     |      |    |
|-------------------------|-----|------|----|
| Martell VS, FR          | 40% | 2 cl | 10 |
| Remy Martin V.S.O.P, FR | 40% | 2 cl | 12 |
| Remy Martin XO, FR      | 40% | 2 cl | 18 |

### Grappe Bepi Tosolini & Brände

|                                                   |       |      |    |
|---------------------------------------------------|-------|------|----|
| Cividina Bianca, IT                               | 40%   | 2 cl | 8  |
| Chardonnay 40%   Moscato 40%   I Legni Rovere, IT | 42%   | 2 cl | 12 |
| ICE MOST Aquavite d'Uva, IT                       | 40%   | 2 cl | 16 |
| Ramandolo Decanter, IT                            | 40%   | 2 cl | 18 |
| MOST Amarone Barrigue, IT                         | 40%   | 2 cl | 18 |
| La Valadière Poire William, CH                    | 37.5% | 2 cl | 8  |
| La Valadière Abricot, CH                          | 37.5% | 2 cl | 8  |
| Vieille Prune   Calvados Morin et Fils, FR        | 40%   | 2 cl | 10 |

### Premium Brände

|                                               |     |      |    |
|-----------------------------------------------|-----|------|----|
| Vieille Williams Barrigue, Urs Hecht, Gunzwil | 40% | 2 cl | 12 |
| Vieille Prune Barrigue, Urs Hecht, Gunzwil    | 40% | 2 cl | 12 |
| Vieille Apricot Barrigue, Urs Hecht, Gunzwil  | 40% | 2 cl | 12 |
| Vieille Kirsch Barrigue, Familie Etter, Zug   | 42% | 2 cl | 12 |

## Bier offen | draft beer

Preise in CHF

|                   |      |   |
|-------------------|------|---|
| Stange Valaisanne | 3 dl | 5 |
| Kübel Valaisanne  | 5 dl | 8 |

## Bier

|                        |                  |     |
|------------------------|------------------|-----|
| Heineken, NL           | 2.5 dl           | 5.5 |
| Zermatt Bier, CH       | 3.3 dl           | 8   |
| Guinness, IE           | 5.2 dl           | 11  |
| Erdinger Weissbier, DE | 5 dl             | 10  |
| Alkoholfreies Bier     |                  |     |
| Schlossgold, CH        | 0.5% Vol. 3.3 dl | 6   |

## Kalte Getränke & Fruchtsäfte

|                                |        |     |
|--------------------------------|--------|-----|
| Ginger Ale   Ginger Beer       | 2 dl   | 6   |
| Tonic                          | 2 dl   | 6   |
| Bitter Lemon                   | 2 dl   | 6   |
| Valser mit Kohlensäure   still | 5 dl   | 7   |
| Valser mit Kohlensäure   still | 3 dl   | 5.5 |
| Coca Cola   Cola Zero          | 3.3 dl | 5.5 |
| Sprite   Fanta                 | 3.3 dl | 5.5 |
| Rivella rot   blau             | 3.3 dl | 5.5 |
| Apfelsaft   Apfelschorle       | 3.3 dl | 5.5 |
| Orangen-   Tomatensaft         | 2 dl   | 5.5 |

## Wasser im Offenausschank

|                          |        |       |
|--------------------------|--------|-------|
| Zermatter Wasser 5 dl    | ohne 3 | mit 5 |
| Zermatter Wasser 1 Liter | ohne 5 | mit 7 |

## Heisse Getränke

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Kaffee   Espresso   Tee  | 4.5 |
| Espresso doppio          | 6   |
| Latte Macchiato          | 6   |
| Cappuccino   Milchkaffee | 5   |
| Chocolat   Ovomaltine    | 5   |



# **HORNOX**

• ALPINE GRILL •

Spissstrasse 52 · 3920 Zermatt · +41 (0)27 966 3000 · [info@hornox.ch](mailto:info@hornox.ch)  
• **HORNOX.CH** •