



Gasthof Eisenbahn Weinfelden

Für Gäste die gerne geniessen

## **„Schmollis“ im Wallis**

**Als Amuse bouche servieren wir Ihnen besten „Hamma“ aus Visp  
Der Rohschinken wird bei meinem Onkel Rinaldo in seinem  
Carnotzet gehegt und gepflegt**

**Eine Kombination aus dreierlei Genüssen  
mit Aprikosen, Kalbfleisch und Lammlidij**

**Die Suppe ist ein Duett der Farben und Geschmäcker  
Die Spargeln geben die Harmonie**

**Der „Omble Chevalier“ aus dem Genfersee,  
Saibling genannt, badet sich im Kartoffelring  
mit kleinem Gemüse**

**Das Ehringer-Rind fehlt nicht bei einem  
kulinarischen Rundgang durchs Wallis  
Begleitet wird das edle Stück von Munder Safranrisotto  
und einem Gemüsestrauss**

**Beim süssen Abschluss wecken wir Ihre Sinne**

**Menu Komplet 89.00 Franken  
inklusive Mineralwasser  
und ein Eintritt an die Schlaraffia**

**Die interessantesten Weine dazu bestimmen Sie am  
Weinbuffet auch im Offenausschank selbst  
Unser Walliser Wein-Spezialist, Herr Niklaus Wittwer  
berät Sie gerne**

inklusive 7,6% MWST



## Gasthof Eisenbahn Weinfelden

Für Gäste die gerne geniessen

**Während der Schlaraffia präsentiert Ihnen Herr Niklaus Wittwer seine ausgesuchten Walliser Weinspezialitäten. Lassen Sie sich von Herr Wittwer persönlich inspirieren, gerne berät er sie am Tisch persönlich.**

### Weisswein

#### **Fendant Les Corbassières 2008**

Der Feinfruchtige, elegante, erfrischende. Im Stile vereint er Klassik und Moderne. Ein Wein aus Trauben der extremen Steillage Les Corbassières, Sion.

#### **Mon Blanc Assemblage Blanc du Valais 2008**

Eine Symbiose aus Pinot Blanc, Amigne und Roussanne, die Fülle mit einer dezenten Lieblichkeit und einer mineralischen Note vereint.

#### **Petite Arvine 2008**

Exotische Aromen, ein extraktreicher Körper mit einer leicht salzig ausklingenden Säure. Dies sind die typischen Merkmale dieses Weins, gekeltert aus einer einheimischen Rebsorte.

### Rotwein

#### **Pinot Noir La Cretta 2008**

Expressiv in der Nase und einem feingliedrigen Körper. Dies sind die Attribute dieses reintonigen Pinot Noirs.

#### **Mon Rouge Assemblage Rouge du Valais 2008**

Die Rebsorten Pinot Noir, Syrah, Gamay, Merlot und Cornalin sind hier in einem fruchtigen, komplexen Weingebilde vereint, das viel Trinkspass bereitet.

#### **Pinot Noir Les Corbassières 2008 (Barriqueausbau)**

Beerenfrüchte verschmolzen mit Röstaromen in der Nase und ein füllender, rassiger Körper zeichnen diesen charaktervollen Wein aus.

#### **Syrah 2008 (Barriqueausbau)**

Dunkle Beerenfrüchte, Steinfrüchte und Pfeffer in der Nase gepaart mit einem kräftigen Körper an Tannin sind die Eckpfeiler dieses Weins.

#### **Humagne Rouge 2008 (Barriqueausbau)**

Der mit vielen Konturen gezeichnete Wein aus einer einheimischen Traubensorte. Der fruchtige, mit charaktervollem Geschmack und milder Säure.

#### **3x3 2008 (Barriqueausbau)**

Aromen reifer Steinfrüchte und schwarzen Beeren, feingliedrig und elegant im Geschmack mit einem gelungenen Ausbau im Barrique.

### Dessertwein

#### **Ermitage flétri Les Corbassières 2006 (Barriqueausbau)**

Kandierte Früchte in der Nase und ein lieblich-süßer Geschmack bereiten viel Gaumentanz.