



The Mountain Lodge Wine List
2017–2018

All Prices are listed in CHF

	By the Glass—Vin Ouvert	1dl
Johannisberg Valais, Suisse		4.00
Fendant de Vetroz ‘Les Terrasses’ J-R Germanier, Vetroz, Valais		4.50
Santa Carolina Reserva Sauvignon Blanc		5.50
Prosecco		6.00
Pinot Noir , Valais, Suisse		4.50
Salice Salentino Falcehtto DOC, Italy		5.00
Lealtanza Tempranillo Rioja Crianza		6.00
Hedonix Oeil de Perdrix , Vaud, Suisse		5.00
Rosé Listel		5.50

Please ask a member of staff for the wines of the week

Pour les vins de la semaine veuillez demander a un serveurur

“Wine improves with age. The older I get, the better I like it.”

White Wines – Vins Blancs

Fendant de Vetroz Les Terrasses, JR Germanier, Vetroz, Valais	37.5cl	17.00
<i>Convient à l'apéritif, accompagné avec du poisson, mets ou fromage et plats légers. Works well as an aperitif, with fish, cheese and light dishes.</i>	70cl	32.00
Johannisberg, Valais	50cl	20.00
<i>Caractérisé par un nez aux notes de fleurs sur fond de fruits du verger et d'amandes. En bouche, il présente une belle vinosité ainsi qu'une matière voluptueuse.</i>		
<i>Aromas of fruit, almonds and hazelnuts combined with a floral touch. Creates an aromatic, balanced and strong wine.</i>		
Heida AOC 2013 JR Germanier, Vetroz, Valais	75cl	54.00
<i>This character wine has an expressive citrus fragrance, a racy fruity mouth with subtle tannins. Perfect with springtime dishes, hard cheeses and fish.</i>		
<i>Ce vin expressif est complexe au nez avec des notes de citron, de fruits à chairs et minéraux. Sa bouche est harmonieuse avec une belle vivacité. S'accorde bien avec les plats printaniers, les poissons du lac et les fromages.</i>		
Amigne De Vetroz Grand Cru 2013 JR Germanier Vetroz, Valais	75cl	62.00
<i>Pale and glowing in colour, with a ripe 🌸 fruit nose. Sappy and vibrant on the palate, it leaves a perfectly harmonious finish in the mouth. White meats, freshwater fish and goats cheese.</i>		
<i>Robe jaune pâle et brillante, nez intense de fruits mûrs. Bouche séveuse, ample et vive à la fois. La fin de bouche est harmonieuse avec une belle persistance des arômes. Viandes blanches, poissons du lac, fromages de chèvre</i>		

“Wine is the most healthful and most hygienic of beverages.”
Louis Pasteur

<p>Amigne de Vetroz 2014 ✨ ✨ <i>JR Germanier Vetroz, Valais</i></p> <p><i>Great aperitif wine, sweet and light. Well suited to pâtés, foie gras and desserts.</i></p> <p><i>Un bouquet intense très floral avec une touche de senteur mandarine. Sa structure puissante et sa finale douce lui confère son harmonie et sa finesse. Pâtés, foie gras et desserts.</i></p>	37,5cl	26.00
<p>Petit Arvine AOC, Maurice Gay, Chamoson, Valais</p> <p><i>Well structured and well rounded expressing summer notes of citrus fruits. Pairs well with soups, risottos, shellfish and freshwater fish.</i></p> <p><i>Structuré et généreux, il exprime à merveille le sol dont il est issu avec des arômes d'agrumes et des notes salines en finale. Apéritif, soupes, risottos, crustacées, poissons du lac.</i></p>	75cl	52.00
<p>Chardonnay du Valais AOC Maurice Gay, Chamoson, Valais</p> <p><i>D'une structure remarquable, se distinguant par des notes de pêche blanche et de cire d'abeille et par un côté toasté et vanille. Saumon, pâtes aux fruits de mer, poulet, fromages chaud, fromages de chèvre, brie.</i></p> <p><i>Remarkably well structured with notes of white peach, beeswax and toasted vanilla. Salmon, seafood, chicken, warmed and soft cheeses.</i></p>	75cl	42.00
<p>Pinot Grigio delle Venezie IGT, Santi Illasi Italie</p> <p><i>La bouche est généreuse et ample, intense et persistante avec une bonne acidité. Risottos, filet de sole, fruits de mer, volaille.</i></p> <p><i>Full bodied and generously intense and lingering with well balanced acidity. Risottos, Sole, Seafoods and poultry.</i></p>	75cl	31.00
<p>South Carolina Reserva Sauvignon Blanc San Antonio, Chile</p> <p><i>Pale sunny yellow in the glass with dry citrus, orange blossom and hints of tropical fruits. Round with smooth acidity and lingering finish.</i></p> <p><i>Une robe jaune ensoleillé qui se distingue par ses arômes de fruits tropicaux, de citron et des oranges. Bien structuré, harmonieux avec une belle finition.</i></p>	75cl	39.00

Dessert Wine

Mitis 2012 ✨ ✨ ✨ *JR Germanier, Vetroz, Valais* 37,5cl 59.00

Harvested from grapes allowed to wilt on the vine. Well-suited with foie gras, blue cheese & desserts.

Vinifié en grains nobles sur maturés sur souche. Accompagne bien le foie gras, fromage bleu, et desserts.

Rose Wines – Vins Roses

Dole Blanche *JR Germanier, Vetroz, Valais* 75cl 39.00

With a beautiful colour and gentle peony shades for this fresh young and elegant wine. Great for aperitif, white skinned fish, dried meats and cuts.

Une belle robe aux nuances pivoines pour ce vin frais, fin et élégant. Apéritif, poissons à chair blanche, charcuterie.

Hedonix Oeil de Perdrix *Aigle, Vaud* 75cl 35.00

Delicately scented fragrances, enrobed in a subtle light salmon colour bring freshness and vibrancy to this Rosé. Works well with light meat dishes, charcuterie, or as an apéritif.

Ces délicates effluves parfumées, mise en valeur dans une robe d'un Rosé saumoné lumineux, apportent à ce rose fraîcheur et vivacité. Accompagne des viandes légers et l'apéritif.

“The discovery of a wine is of greater moment than the discovery of a constellation. The universe is too full of stars.”
Benjamin Franklin, circa 1700

Champagnes et Petillantes

Moet & Chandon 75cl 100.00

Characterised by bright fruitiness and elegant maturity. The palate reveals subtle pear, citrus and brioche notes.

Characterisé par un fruité et une maturité élégante. La bouche dévoile de subtiles notes de poire, d'agrumes et de brioche.

Laurent Perrier 20cl 30.00

A harmonious Champagne, with a vibrant backbone of acidity and a well-knit mix of pear, lemon and smoke. The fine bubbles add to the clean sensation of the finish.

Un Champagne harmonieux, et dynamique avec un mélange parfait de poire et de citron fumée. Ces fines bulles ajoutent une sensation de propreté à sa finition.

Henri Giraud Esprit Rosé 75cl 80.00

An appetising strawberry colour, with orange, red berries and floral scents. Crisp and fresh with delicately fine effervescence.

Une robe fraise appétissante sur des nuances des baies rouges et oranges. Assez fraîche, presque souple avec une effervescence délicate.

Prosecco Val d'Oca 1dl 6.00

A terrific sparkling wine with an elegant floral bouquet and magnificent mousse. Perfect harmony of acidity and softness. Serves well as an aperitif, with shell fish or fish.

Un parfum élégant et fleuri avec une mousse magnifique. Ce vin est la harmonie parfaite. A server avec de fruits de mer, poissons ou l'apéritif.

*“In victory, you deserve Champagne. In defeat you need it.”
Napoleon Bonaparte*

Red Wines – Vins Rouges

Pinot Noir Balavaud <i>JR Germanier, Vetroz, Valais</i>	75cl	48.00
<i>The velvety finesse of this pinot noir makes for a perfectly harmonious and well structured wine. Perfect with duck, and game.</i>		
<i>Le vélouté et finesse de ce vin s'harmonise admirablement avec les tanins pour en faire un vin agréable et bien structure. Avec du canard et les gibiers.</i>		
Baroq <i>JR Germanier, Vetroz, Valais</i>	75cl	62.00
<i>Strong yet well balanced, this wine is intensely deep and rich in colour whilst maintaining a perfect structured taste. Pair with red meats, stews and full alpine cheeses.</i>		
<i>Puissant et harmonieux, cet assemblage se démarque par une robe d'un rouge sombre et profond avec une bouche bien structurée. S'accorde avec les viandes rouges mijotées et les fromages d'alpages.</i>		
Humagne Rouge <i>JR Germanier, Vetroz, Valais</i>	75cl	52.00
<i>An indigenous Valais grape. A complex bouquet with notes of leather, elderberry and terracotta. Soft and fruity palate which combines rusticity and elegance. Perfect with tender meats, cheeses and rustic alpine dishes.</i>	50cl	36.00
<i>Robe rouge, limpide. Bouquet complexe aux notes de cuir, de sureau et de terre cuite. La bouche est souple et fruitée avec des tanins ronds et soyeux. Viandes tendres, fromages, et plats rustiques.</i>		
Syrah <i>JR Germanier, Vetroz, Valais</i>	75cl	52.00
<i>Intense peppery aroma with notes of fresh eucalyptus. Very flexible soft wine. Works well with red meats, seasoned sauces, potato dishes and hard cheeses.</i>	50cl	36.00
<i>Nez intense de poivre avec des notes d'eucalyptus. Souple et elegant en bouche. S'accorde avec viandes rouges, sauces relevées, fromages corsés.</i>		

Salice Salentino Falchetta DOC	75cl	36.00
<i>Italian wine produced from the negroamaro grape in the provinces of Brindisi and Lecce.</i>		
<i>Vin italien produit des vignobles negroamaro de la region Brindisi et Lecce.</i>		
Las Acequias Malbec	75cl	38.00
<i>Oak barrels, red fruits and dark berries combine to leave a long, lingering finish. Well balanced and full bodied with sweet ripe tanins. Works great with grilled meats.</i>		
<i>Les fûts de chêne, les fruits rouges et les baies noires se combinent pour laisser une longue finale persistante. Bien équilibré et corsé. Se marie très bien avec les viandes grillées.</i>		
Quinta do Crasto 2011 Douro DOC Reserva Vinhas Velhas	75cl	69.00
<i>Rich and intense Portuguese assemblage grown on age-old vines. Pairs perfectly with red meats or game.</i>		
<i>Cet assemblage intense et profond des vieilles vignes portugaise se marie parfaitement avec des viands rouges ainsi que des gibiers.</i>		
Lealtanza Tempranillo Rioja Crianza	75cl	42.00
<i>Enduring freshness on the palate, it is round, with a very long after-taste and clear memory of blackberries and blackcurrant.</i>		
<i>Meat dishes such as stews, lamb and game.</i>		
<i>Fraicheur en permanence, ce vin est bien rondé, avec une bonne acidité et une bonne permanence. Se marie bien avec des ragouts, de l'agneau et des gibiers.</i>		
El Coto Rioja	75cl	39.00
<i>Fresh fruit and liquorice aromas typical of Tempranillo. Good balance in the mouth. Silky, velvety with a good aromatic intensity. A stunning match with meats, lamb and hard cheeses.</i>		
<i>Arômes de fruits frais et de réglisse typiques du Tempranillo. Bon équilibre dans la bouche. Soyeux et velouté avec une bonne intensité aromatique. Parfait avec les viandes, l'agneau et les fromages à pâte dure</i>		

Gigondas AOC 2013, Herve de Villers, Cotes du Rhone, France 75cl 45.00

Corsé avec une attaque charnue et une grande palette aromatique entre des arômes fruités et des notes d'épices (thym, réglisse). Entrecôte de bœuf, fondue bourguignonne, agneau, coq au vin, parmentier de canard, foie gras.

Full-bodied with a wide aromatic palette between fruity aromas and notes of spices (thyme, licorice). Beef steak, lamb, coq au vin, duck, foie gras.

Cornalin AOC 2016, Maurice Gay, Chamoson, Valais 75cl 54.00

Structuré, racé et présentant des tannins fondants. Terrine de lapin ou de volaille, perdrix, pintade rôtie, pigeon, grillade de viandes rouges, agneau aux cèpes, plateau de fromages..

Structured, racy and with melting tannins. Rabbit or poultry, partridge, roast guinea fowl, pigeon, grilled red meats.

Domaine du Pere Caboché, Chateau neuf du Pape AOC, Cotes du Rhone, France 75cl 63.00

Expressif et rond, avec une dominante de fruits mûrs agrémentée de touches réglissées et épicées. La finale est longue et sur le fruit. Aubergines farcies, boudin noir, coq au vin, civet de lapin, chevreuil, côtes de bœuf au poivre, bleu des Causses, brie de Meaux, camembert, desserts au chocolat.

Expressive and well rounded, dominant over-ripe red and black fruits with liquorice and spicy touches. The finish is long fruity. Seasonal vegetables, black pudding, coq au vin, rabbit, venison, beef, brie de Meaux, camembert, chocolate desserts.

“One should always be drunk. That's all that matters...But with what? With wine, with poetry, or with virtue, as you chose. But get drunk.”
— Charles Baudelaire

<p>Chateau Figeac 2004 <i>Saint-Emilion, Bordeaux, France</i></p> <p><i>Premier grand cru classé b. 89 Parker Points</i></p> <p><i>An elegant 2004 with superb finesse and an aromatic nose with notes of mint and black tea and hints of warm spices.</i></p> <p><i>Un vin élégant avec une superbe finesse et un nez aromatique avec des notes de menthe, de the noir et des épices chaudes.</i></p>	75cl	150.00
<p>Chateau Pichon Longueville Baron 2eme Cru 2006 <i>Pauillac, Bordeaux, France</i></p> <p><i>This is a magnificent full bodied wine with deep and intense flavours which linger long in the mouth. One of the best wines of its harvest.</i></p> <p><i>Le vin est dense, concentré, corsé, long, très plein avec un corps magnifique, la finale est splendide. Une des plus belles réussites du millésime.</i></p>	75cl	150.00
<p>Buccella 2012 <i>Napa Valley, California</i></p> <p><i>A voluptuous and compelling merlot with aromas of black plum and raspberry. Full and lush in the mouth, with a soft and lingering black fruit finish.</i></p> <p><i>Un merlot voluptueux et irrésistible aux arômes de prune noire et de framboise. Bouche pleine et ample, avec une finale de fruits noirs douce et longue.</i></p>	75cl	149.00
<p>Chateau Montrose 2004 <i>Sanit Estephé, Bordeaux, France</i></p> <p><i>2eme Cru classé. 91 Parker Points</i></p> <p><i>A varied but precise bouquet that unfolds in the glass offering red berry, tar, undergrowth and cedar aromas. The palate is medium-bodied with tannins that gently grip. Savoury notes towards the harmonious finish linger nicely in the mouth.</i></p> <p><i>Un bouquet varié qui offre des arômes de fruits rouges, de goudron, de terre et de cèdre. La bouche est moyennement corsée avec des délicats tanins. Une touche salée et harmonieuse persiste agréablement dans la bouche.</i></p>	75cl	150.00

JAYS' BAR

<u>Bière pression - Draught Beers</u>	30 cl	50cl
Eichhof Braugold	4.50	7.50
Erdinger	5.20	8.50
Biere du mois	5.20	8.50

<u>Bière en bouteille – Bottled Beers</u>	33cl	56cl
Desperados	6.00	
Corona	6.00	
Guinness Surger	7.50	
Bulmers Cider		7.50
Somersby Cider	5.00	
Chimay	6.00	
Leffe Brune	5.00	
Peroni Nastro Azzuro	5.00	

Boissons Chaudes – Hot Beverages

Thé – Selection of Teas	3.70
Café/Espresso	3.70
Latte	5.00
Cappuccino	4.60
Chocolat Chaud	4.50
Chocolat Chaud avec Chantilly	5.00
Vin Chaud	5.00
Chocolat Chaud au liqueur 2cl	9.50
Irish coffee	9.50

<u>Single Malt Whiskey</u>	2cl	4cl
	Chf 8	Chf 14

Glengrant, Tallisker Storm, Laphroaig, Glenkinchie, Glenlivet, Cragganmore, Glenmorangie, Oban 14, Glenfiidich

Brandies:

Remy Martin Cognac (40% ABV), Hennessy (40%) Armagnac (40%) & Calvados (40%)

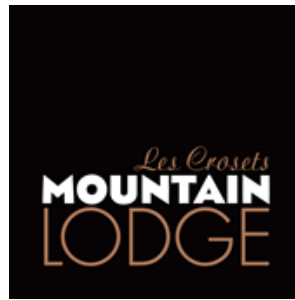
<u>Premium Spirits & Liqueurs</u>	2cl	4cl
	Chf 7	Chf 10
+ Mixer	Chf 11	Chf 14

<u>Standard Spirits & Liqueurs</u>		
	Chf 6	Chf 9
+ Mixer	Chf 9	Chf 12

Baileys 5 cl	Chf 10.50
Martini Rosso, Martini Bianco	Chf 8

Minerales – Soft Drinks

	33cl	20cl
Coca Cola, Coke Light, Sinalco, Sprite, Rivella, Ice Tea, Ramseier	Chf 5.00	
Michelle Pineapple, Peach, Tomato, Orange Juice		Chf 5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		Chf 4.00
	50cl	1l
Eau Naturelle/Gazeuse - Still/Sparkling Water	Chf 4.80	Chf 9.00
Red Bull	Chf 6.00	



Cocktail's

Mojito

Fresh Limes muddled with sugar, mint, rum and topped with soda

Caipirinha/Caipiroska

Fresh limes muddled with sugar and topped with Cachaça or Smirnoff Vodka

Margarita

Jose Cuervo Tequila shaken with Cointreau, fresh lime juice and sugar

Bloody Mary

Vodka, Port and tomato juice spiced up with Tabasco, Worcestershire sauce and lime juice

Negroni

Gin, Campari and Martini Rosso served on the rocks

China Club

Gin shaken with lemon juice, sugar cane syrup and mint

Espresso Martini

Espresso, Kahlua, Vodka

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Triple Sec, Tequila, White Rum, Coca Cola

White Russian

Vodka, Kahlua, Cream

Pina Colada

White Rum, Pineapple Juice, Cream and Malibu

Not your cup of tea? Why not request your favourite cocktail directly at the bar?

Chf 14