HOTEL GLOCKE
natürlich nachhallend

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Hotel Glocke, im Goms, im Wallis!

In dieser Karte stecken sehr viel Wallis und Herzblut drin und damit möchten wir ein Zeichen für unsere Region setzen. Durch kurze Vertriebswege übernehmen wir Verantwortung für eine bessere Umwelt. Aus diesem Grund haben wir uns bewusst entschieden, viele Walliser und Schweizer Produkte anzubieten.

Wir wünschen viel Spass beim Entdecken und Probieren.

Sebastian & Sonja und z Gloggä- Team

NB: Einige Weine wurden hotelintern bei Degustationen bewertet. Die entsprechenden Resultate sind bei den Weinen aufgeführt.

RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

HOTEL GLOCKE
natürlich nachhallend

# Übersicht

Sitä


| | |
|---|---|
| Offenä Wii – äs «Ballo» | 3 |
| PIWI Wii üsem Wallis | 4 – 5 |
| Bio Wii üsem Wallis | 6 – 8 |
| Raritätä üsem Wallis | 9 – 10 |
| Wiiswii & Roséwii üsem Wallis | 11 |
| Rotwii üsem Wallis | 12 – 15 |
| Assemblage Wii üsem Wallis | 16 – 17 |
| Magnum Wii üsem Wallis | 18 |
| | |
| Für Tee – Liebhaber:innen | 19 |
| Heissgetränke Kaffee & Co | 20 |
| Mineralwasser, Süssgetränke | 21 |
| Limonaden & Co | 21 |
| Le Sirupier de Berne | 21 |
| Für Entdecker:innen | 21 |
| Biere | 22 |
| Wir lieben Apäro (Cocktails, Mocktails) | 22 - 23 |
| Wir lieben Gin | 23 |
| Für scharfe Apäröler | 24 |
| Apäro, Liköre, Tresterbrände | 24 - 25 |
| Früchte- und Obstbrände, Spirituosen | 25 |
| Whisky & Single Malt | 25 |
| Rum | 26 |

# Äs Glasi Wii … oder wiä mer im Wallis säge: äs «Ballo»

## Prickelndä Schümwii

| | | |
|---|---|---|
| **Bio Rosécco Fortunella** | 1dl | 8.00 |
| Cave du Rhodan, Salgesch | 75cl | 52.00 |
| *Traubensorte: Divico* | | |
| **Bio Rosécco Fortunella mit „Le Sirupier de Berne"** | | 8.50 |
| *(Ingwer-Apfel, Holunderblüten, Erdbeere, Quitten)* | | |

## Wiiswii

| | | |
|---|---|---|
| **Fendant,** St. Jodern Kellerei, Visperterminen | pro dl | 4.50 |
| *Traubensorte: Chasselas, Gutedel* | | |
| **Hopschilwii,** PIWI DIROSO, Turtmann | pro dl | 6.50 |
| *Traubensorte: PIWI-Assemblage aus Joaniter, Bianca und Goldwin* | | |
| **Weisswein in Flaschenqualität** | pro dl | ab 7.00 |
| *Erkundige dich bitte beim Serviceteam.* | | |

## Roséwii

| | | |
|---|---|---|
| **Œil de Perdrix** | pro dl | 7.00 |
| Weinschmiede, Salgesch | | |
| *Traubensorte: Pinot Noir* | | |

## Rotwii

| | | |
|---|---|---|
| **Dôle,** St. Jodern Kellerei, Visperterminen | pro dl | 5.00 |
| *Traubensorte: Pinot Noir, Gamay* | | |
| **Rotweine in Flaschenqualität** | pro dl | ab 8.00 |

## Siässwii / Dessertwein

| | | |
|---|---|---|
| **Solaris PIWI,** DIROSO, Turtmann | pro dl | 9.90 |
| *Traubensorte: Solaris* | | |

# PIWI Wii - Weine aus ungespritztem Anbau

PIWI-Weine werden aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gekeltert. Diese zukunftsweisenden Sorten entstanden durch Kreuzung von europäischen Edelsorten mit amerikanischen Wildreben, welche eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen. Piwi-Reben sind - wie auch alle traditionellen Rebsorten - das Resultat herkömmlicher Kreuzungszüchtungen und haben nichts mit Gentechnik zu tun. Seit mehreren Jahrzehnten werden „Piwis" an verschiedenen Weinbau-Instituten in Europa gezüchtet, selektioniert und bei guter Eignung zum Anbau freigegeben.

## Wiiswii Piwi

| | | |
|---|---|---|
| **Joaniter** | 75cl | 49.00 |
| DIROSO, Turtmann | | |
| *Traubensorte: Joaniter* | | |

**Weinkellerei:** Pilzwiderstandsfähige Traubensorte. Elegante Struktur und typische Muscat bleu Aromen wie Mango, Quitten und Orangen.

## Roséwii Piwi

| | | |
|---|---|---|
| **Muscat bleu** | 50cl | 39.00 |
| DIROSO, Turtmann | | |
| *Traubensorte: Muscat bleu wächst in Agarn* | | |

**Hotel Glocke:** Ein guter Begleiter zu Fisch, weissem Fleisch und vegetarischen Gerichten.

**Weinkellerei:** Pilzwiderstandsfähige Traubensorte. Elegante Struktur und typische Muscat bleu Aromen wie Mango, Quitten und Orangen.

## Rotwii Piwi

| | | |
|---|---|---|
| **Tambour** barrique (alte Fässer) | 50cl | 42.00 |
| DIROSO, Turtmann | 75cl | 52.00 |
| *Traubensorten: Cabernet Neuzüchtungen wachsen im Vispertal* | | |

**Weinkellerei:** Der tiefrote, einzigartige Cuvéewein wird aus fünf verschiedenen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten vinifiziert. Sein fruchtiges Bukett mit Waldbeeren und Kirschennuancen und die schön strukturierte Säure verbunden mit weichen Tanninen werden durch einen feinen Süsskomplex mit angenehmer Gaumenfruchtigkeit abgerundet.

## Cabre Noir

| | | |
|---|---|---|
| | 50cl | 39.00 |
| DIROSO, Turtmann | 75cl | 49.00 |

*Traubensorten: Cabernet Jura, Regent wachsen im Vispertal*

**Hotel Glocke:** Passt gut zu vegetarischen Gerichten.
**Weinkellerei:** Der Cabernet Jura wurde um 1990 von Valentin Blattner in Sayhières im Kanton Jura gezüchtet. Auffallend wie dieser jugendliche Tropfen sind auch die flinken Bienenfresser, welche bei Turtmann eine ihrer seltenen Brutstätten eingerichtet haben.

## Chambourcin barrique

| | | |
|---|---|---|
| | 75cl | 62.00 |

DIROSO, Turtmann
*Traubensorte: Chambourcin wächst in Turtmann*

**Weinkellerei:** Im Gaumen offenbart er eine überraschend kräftige, komplexe Struktur mit weichen Tanninen und einem ausgewogenen Säuregehalt.

## Divico barrique

| | | |
|---|---|---|
| | 75cl | 75.00 |

DIROSO, Turtmann
*Traubensorte: Divico*

**Hotel Glocke:** Ein Wein wie das Goggwäärgji, mit Ecken und Kanten.
**Weinkellerei:** Die neue Schweizer Rotweinsorte wurde nach dem helvetischen Feldherrn «Divico» benannt. Dank solchen robusten Reben können wir auf die gängigen Pflanzenschutzmassnahmen verzichten.

## Zero barrique

| | | |
|---|---|---|
| | 75cl | 64.00 |

DIROSO, Turtmann
*Traubensorte:* Cal 1-15, Cal 1-22, Cal 1-28 und Cal 1-36

**Hotel Glocke:** 4 Gründe für den Namen Zero

1. Zero Pestiziden
2. Der Eisvogel ist Zero Temperaturen gewohnt.
3. Zero Erwartungen führen zu 100% Begeisterung.
4. Das Schönste ist, der Inhalt erreicht schnell die Zahl Zero. 😉

**Weinkellerei:** Herausragender Cuvéewein, gekeltert aus vier widerstandsfähigen Schweizer Traubensorten. Gewonnen aus den innovativen Traubensorten Cal 1-15, Cal 1-22, Cal 1-28 und Cal 1-36 vom Schweizer Züchter Valentin Blattner. Der Verzicht auf den Einsatz von Spritzmitteln freut auch den farbenprächtigen Eisvogel.

# Bio Wii

Der Bio-Rebbau denkt den Wein von Anfang an. Nur in lebendigen Böden wachsen kraftvolle Reben, die einen feinen Wein geben können. Das ist das Erfolgsprinzip im Bio-Rebbau. Weil die Winzer auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz und Düngemittel verzichten, laufen die natürlichen Prozesse im Boden ungestört ab.

## Bio Wiisswii üsem Wallis

### Johannisberg «Rhin 13 étoiles» bio — 75cl — 49.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Sylvaner*

**Weinkellerei:** Der Rhin 13 étoiles (13 Sterne wie das Walliser Wappen) kommt als erfrischender, spritziger Bio-Apérowein mit einer knackigen Säure daher. Dieser fruchtige Weisswein ist auch ein toller Speisebegleiter.

### Marsanne blanche, bio — 75cl — 69.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Marsanne blanche wächst in Salgesch*

**Hotel Glocke:** Der erste biodynamische Wein auf der Glocke-Karte. 20% mehr Arbeitsaufwand als bei herkömmlichen Weinen. Es wird auf die Konstellation der Sterne und des Monds eingegangen. Tee wird als Pflanzenschutz eingesetzt.
**Weinkellerei:** Dieser Wein stammt aus Domaine Trong und wurde als erster Park Wein der Schweiz mit dem Parklabel des Naturparks Pfyn-Finges ausgezeichnet.

### Diversitas Riesling, bio — 75cl — 64.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Riesling*

**Weinkellerei:** Das Traubengut stammt aus dem im Jahr 2015 gepflanzten Rebberg. Diese Lage war für den Riesling prädestiniert. Das spezielle an diesem Wein ist, dass er je zu einem Drittel im Holz, Beton-Ei und Stahltank ausgebaut wurde. Besonders spannend ist die für einen Riesling typische schön eingebundene Säure.

## Bio Rotwii üsem Wallis

### Pinot Noir, bio — 75cl — 54.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Pinot Noir wächst in Salgesch*

**Hotel Glocke:** Der Bio Pinot Noir hat uns bei der Degustation mit 16.9 Punkten von 20 überzeugt.
**Weinkellerei:** Espace steht auch für Raum, Visionen und Weite. Dieser Wein wurde als erster Park Wein der Schweiz mit dem Parklabel des Naturparks Pfyn-Finges ausgezeichnet. Spontan vergoren, in Edelstahlfässer gelagert.

### Pinotage, bio — 75cl — 64.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Pinotage*

**Weinkellerei:** Wir haben im Jahr 2012 die ersten Pinotage-Rebstöcke im Wallis gepflanzt. Dieser Wein ist der erste Schweizer Biowein aus dieser ursprünglich aus Südafrika stammenden Rebsorte. Er wird spontan mit wilden Hefen in offenen Holz-Bottichen vergoren und reift nachher in unserem Keller zu einem einzigartigen Wein.

### Mustique, bio — 75cl — 79.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*

**Weinkellerei:** Die Trauben der klassischen Bordeaux-Mischung werden nach bio-dynamischen Grundsätzen angebaut. Die barrique gereifte Cuvée zeigt im Bouquet viel Frucht und im Gaumen Würzigkeit, Fülle und einen straff gebauten Körper.

### Cornalin Domaine Trong, bio — 75cl — 72.00

Cave du Rhodan, Salgesch
*Traubensorte: Cornalin wächst in Salgesch, Varen & Siders*

**Hotel Glocke:** Natürliche Kreuzung von Mayolet und Petit Rouge.
**Weinkellerei:** Die Reben aus der Domaine Trong bearbeiten wir nach biodynamischen Grundsätzen. Die Beeren vergären mit safteigenen Hefen, der Wein wird im Stahltank oder Beton-Eier ausgebaut. So reift ein ausdrucksstarker Rotwein heran mit dem Geschmack ausgereifter roter Beeren.

## Ancelotta bio 75cl 64.00

Weinschmiede, Salgesch
*Traubensorte: Ancelotta*

**Hotel Glocke:** An einem Frühlingsabend haben Sonja und Sebastian diesen Wein genossen und ihn für sehr gut empfunden. Lasse dich überraschen.

## Syrah Chamaray aus biodynamisch bewirtschafteten Rebberg 75cl 99.00

Domaine Cornulus, Savièse
*Traubensorte: Syrah*

**Weinkellerei:** Dieser Grand Cru stammt von verschiedenen Anbaugebieten mit Böden aus kalkhaltigem Schiefer, die dem Syrah zuträglich sind. Mineralisches Bouquet, leicht rauchig und geröstet, mit würzigen Aromen, Lakritze, schwarzer Pfeffer, Kakao, Menthol haltige Noten. Elegant, rassig, dichter Gaumen, straffe Tannine und gute aromatische Persistenz, grosse Länge.

# Trouvaillen + Raritätä üsem Wallis

## Wiiswii Raritätä

### Resi

| | | |
|---|---|---|
| | 75cl | 62.00 |

Chanton, Visp

*Traubensorte : Resi*

**Hotel Glocke:** Um das Wallis richtig kennen und schätzen zu lernen, gehört dieser Wein unter anderem auch zu einem Käsegericht, z.B zu einem Raclette dazu.
**Weinkellerei:** Herb, eigenwillig, kurios. Ein trockener Wein mit hohem Säuregehalt. Eine richtige Rarität.

### Himbertscha

| | | |
|---|---|---|
| | 75 cl | 62.00 |

Chanton, Visp

*Traubensorte: Himbertscha (Humagne blanc x Muscat)*

**Weinkellerei:** Weltweit (w)einmalige Spezialität! Rebsorte: natürliche Kreuzung aus Humagne blanc x Muscat, blumig, fruchtig, samtig. Himbertscha (im bercla – Pergola) wächst in Varen, Höhe 700m.

### Plantscher

| | | |
|---|---|---|
| | 75cl | 62.00 |

Chanton, Visp

*Traubensorten: Furmint, Gwäss*

**Weinkellerei:** Er wird als urchiger, widerstandsfähiger Beleger beschrieben. Eher zurückhaltend in der Jugend, breit im Abgang mit mineralischen Noten.

### Mennas

| | | |
|---|---|---|
| | 50cl | 44.00 |
| DIROSO, Turtmann | 75cl | 54.00 |

*Traubensorte: Mennas (Gewürztraminer x Gwäss) wächst in Varen, Visp und Visperterminen*

**Hotel Glocke:** Dieser Wein erhältst du nur bei der Weinkellerei DIROSO. Dies ist der erste Wein, den der Winzer Roman und der Gastgeber Sebastian zusammen getrunken haben.
**Weinkellerei:** Unter der Leitung von Hans-Peter Baumann wurde der säurearme, voluminöse und fruchtige Gewürztraminer mit dem säurereichen Gwäss zusammengeführt.

## Amigne 75cl 54.00

Serge Roh, Vétroz

*Traubensorte: Amigne, diese Traube wächst im Wallis ausschliesslich in Vétroz.*

**Hotel Glocke:** Ein Zitat aus der Degustation: „Ein spannender und prickelnder Wein".
**Weinkellerei:** Vornehmer und eleganter Weisswein, körperreich und kräftig, in der Nase entfalten sich Noten von Mandarinen und Aprikosen. Im Gaumen wird sein kräftiger und voller Körper von einer betonten Säure getragen.

# Rotwii Raritätä

## Galotta barrique 75cl 55.00

DIROSO, Turtmann

*Traubensorten: Galotta (Gamay x Ancellotta) wächst in Visp*

**Hotel Glocke:** An der Nase blumig, holzig und mit Röstaromen. Am Gaumen ist der erste Eindruck angenehm frisch und lebhaft. Die Tannine sind gut eingebunden. Es treten die blumigen, würzigen und holzigen Aromen hervor.
**Weinkellerei:** Diese Traubensorte wächst in Visp Richtung Bürchen. Galotta hat als Wein eine wunderbar würzige Fruchtnote und ansprechende, noch etwas junge Tannine. Er ist gehaltvoll und hat eine sehr interessante Struktur. Galotta passt hervorragend zu Bratengerichten.

## Durize Oriou 75cl 62.00

Samuel Roduit, Cave les Follaterres, Fully

*Traubensorte: Oriou d'Urize*

**Weinkellerei:** Diese Traube wächst ausschliesslich in Fully und im Nachbardorf. Die Durize ist eine robuste Rebe, welche einen fruchtigen, soliden, Tannin geprägten und lagerfähigen Wein ergibt.

## Wiiswii üsem Wallis

| | | |
|---|---|---|
| **Heida** | 50cl | 49.00 |
| St. Jodern Kellerei, Visperterminen | 75cl | 59.00 |
| *Traubensorten: Heida/Savagnin blanc/Païen* | | |

**Hotel Glocke:** Der Heida gehört zu einem Glocke-Besuch dazu, der Klassiker aus der Heimat der Gastgeberin Sonja.
**Weinkellerei:** Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang.

| | | |
|---|---|---|
| **Petite Arvine** | 50cl | 45.00 |
| Cave du Rhodan, Salgesch | 75cl | 55.00 |
| *Traubensorte: Petite Arvine wächst in Fully* | | |

**Hotel Glocke:** Petite Arvine gehört zu den beliebtesten Walliser Weissweinen. Start mit exotischen Früchten und ein leicht salziges Finale.
**Weinkellerei:** Eine alte Walliser-Rebsorte. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale.

## Roséwii üsem Wallis

| | | |
|---|---|---|
| **Œil de Perdrix «Moraine»** | 50cl | 39.00 |
| St. Jodernkellerei, Visperterminen | 75cl | 49.00 |
| *Traubensorte: Pinot Noir* | | |

**Weinkellerei:** Ein erfrischender Sommerwein zum Genuss auf der Sonnenterrasse. Die Blauburgunder-Trauben, frisch gepresst, welche bei kühlen Temperaturen vergären, geben dabei dem Wein seine mediterrane Note und Farbe.

## Rotwii üsem Wallis

### Humagne Rouge — 75cl 59.00

Chanton, Visp

*Traubensorte: Humagne Rouge*

**Hotel Glocke:** Natürliche Kreuzung von Cornalin du Valais und einer unbekannten Rebsorte. Etwas für Leute, die es gerne wild haben.
**Weinkellerei:** Eine uralte Rebsorte, die nur im Wallis vorkommt und im benachbarten Aostatal ihre Wurzeln hat. Der Humagne Rouge bezaubert durch seine dynamische Art, den wilden Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch der Heide mit wilden Beeren mischen.

### Gamay «Campana» — 75cl 49.00

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

*Traubensorte: Gamay*

**Weinkellerei:** Der Legende nach liess sich der heilige St. Jodern, Bischof von Sitten und Schutzpatron der Walliser Winzer vom Teufel nach Rom und in einer Glocke, italienisch «Campana», wieder zurück ins Rhonetal tragen. Ein fruchtig würziger Rotwein, gekeltert aus der hiesigen Gamay-Traube.

### Pinot Noir «Prim Evec» — 50cl 39.00 / 75cl 49.00

St. Jodernkellerei, Visperterminen

*Traubensorte: Pinot Noir*

**Weinkellerei:** «Évêque», auf Französisch der Bischof, erinnert an St. Théodule, auch der heilige St. Jodern genannt. Dieser edle und temperamentvolle Pinot Noir liebt den festlich gedeckten Tisch und passt zu allen Fleischgerichten sowie zu Wild und Käse.

### Merlot — 50cl 45.00

Leukersonne, Susten

*Traubensorte: Merlot*

**Weinkellerei:** Meine namenhafte Bordeaux Rebsorte fühlt sich unter der Walliser Sonne besonders wohl, um sich auf ausdrucksvolle und edle Art zu entfalten. Ich bin ein fruchtiger, wuchtiger und würziger Wein mit geschmeidigem Tannin.

## Humagne Rouge 50cl 45.00

Cave du Rhodan, Salgesch

*Traubensorte: Humagne Rouge*

**Weinkellerei:** Heute weiss man, dass die Sorte mit dem Cornalin aus dem Aostatal identisch ist. Der Rote ist in der Jugend wild und mitunter kantig, er rundet sich durch die Reife.

## Syrah 50cl 45.00

Cave du Rhodan, Salgesch

*Traubensorte: Syrah*

**Weinkellerei:** 1921 ist das Jahr, als im Wallis die ersten Syrah-Reben gepflanzt wurden, Setzlinge aus Tain im französischen Rhonetal. Heute gilt Syrah als eine der beliebtesten Spezialitäten. Sie zeichnet sich durch würzige und pfefferige Noten aus.

## Cornalin «Walliser Landroter» barrique 75cl 72.00

Weinschmiede, Salgesch

*Traubensorte: Cornalin*

**Hotel Glocke:** Natürliche Kreuzung von Mayolet und Petit Rouge.
**Weinkellerei:** Die Wiege dieser früher auch als «Landroter» bekannten Rebsorte, die in Eichenfässern ausgebaut wird, befindet sich wahrscheinlich irgendwo im Salgescher Rebberg. Ein Cru mit satter, dunkelroter Farbe und Fruchtaromen, die an schwarze Kirschen und herrlich samtigem Gerbstoff erinnern.

## Pisür barrique 75cl 62.00

Cave St. Philippe, Salgesch

*Traubensorte: Pinot Noir wächst in Salgesch*

**Hotel Glocke:** Der grosse Räuber aus dem Pfyn Wald.
**Weinkellerei:** Dieser Cru, aus den besten Trauben aus Grand Cru Lagen, wird nach einer traditionellen Vinifikation über mehrere Monate sorgfältig in kleinen französischen Eichenfässern ausgebaut.

## Merlot 75cl 62.00

Cave St. Philippe, Salgesch
*Traubensorte: Merlot wächst in Salgesch*

**Hotel Glocke**: Dieser Wein schnitt bei unserer Degustationsgruppe mit 16.6 von 20 möglichen Punkten sehr gut ab.
**Weinkellerei:** Die Rebstöcke haben sich hervorragend an unser Terroir angepasst. Vorausgesetzt, dass der Ertrag streng geregelt wird, ergibt die Rebsorte einen Wein mit schön satter Farbe, wunderbar kerniger Struktur und den für Walliser Merlot aparten Fruchtnoten.

## Syrah 75cl 59.00

Cave St. Philippe, Salgesch
*Traubensorte: Syrah*

**Weinkellerei:** Ein Wein, der das Beste seiner konzentrierten Frucht bringt, mit ausladenden Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen. Im Gaumen hinterlässt er einen schmackhaften Eindruck mit leicht pfeffrigen Noten sowie sinnliche, Lakritze geprägte Tannine. Syrah zeigt Kraft, Struktur und Länge zur Schau.

## Diolinoir 75cl 59.00

Cave St. Philippe, Salgesch
*Traubensorte: Diolinoir (Rouge de Diolly x Pinot Noir) wächst in Salgesch*

**Hotel Glocke:** An der Nase und am Gaumen wirkt dieser Wein blumig, leicht balsamisch und süsslich gegenüber den anderen Rotweinen. Die Tannine sind mild und gut eingebunden.
**Weinkellerei:** Die aus einer Kreuzung von Rouge de Diolly mit Pinot Noir stammende Rebsorte verlangt beste Reblagen, um richtig reifen zu können. Unter dieser Voraussetzung entsteht aus dem Diolinoir ein Wein mit dichter dunkelroter Farbe und einem kernig vollmundigen Gaumen.

## Cabernet Sauvignon 75cl 65.00

Cave Biber, Salgesch
*Traubensorte: Cabernet Sauvignon*

**Hotel Glocke:** Dieser Wein hat bei der Degustation mit 17.2 Punkten von 20 sehr gut abgeschlossen. Dieser Wein erinnert uns an gedörrte Feigen.
**Weinkellerei:** Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie als Edelrebe bezeichnet wird.

## Malbec 75cl 59.00

Cave Biber, Salgesch
*Traubensorte: Malbec*

**Hotel Glocke:** Dieser Wein erinnert uns an Nelken. Im 19. Jahrhundert sind viele Walliser nach Argentinien ausgewandert und haben da den Malbec entdeckt.
**Weinkellerei:** Dieser dunkelrote Tropfen zeigt volle Frische und Fruchtigkeit. Ein insgesamt fruchtbetonter Wein. Warnehmbare, leichte Tannine, die die marmeladige, beerige Frucht am Gaumen schön einbinden.

## Tempranillo barrique 75cl 75.00

Fernand Cina SA, Salgesch
*Traubensorte: Tempranillo*

**Weinkellerei:** In der Nase duftet er nach Pflaumen, Trockenfrüchten, Leder und Tabak. Ein Alkoholreicher Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe, gut strukturiert und schön ausgewogen.

## Cabernet Franc barrique 75cl 72.00

Fernand Cina SA, Salgesch
*Traubensorte: Cabernet Franc*

**Weinkellerei:** Der Cabernet Franc fühlt sich im Wallis zuhause. Unsere Weine sind strikt auf 800g/m2 limitiert. Sie reifen während 10 Monaten in Eichenfässer. Typisches Cabernet Bouquet von roten Beeren und Gewürzen.

## Gamaret 75cl 55.00

Serge Roh, Vétroz
*Traubensorte: Gamaret*

**Hotel Glocke:** Uns überzeugte dieser Wein durch seine Frucht und Würze.
**Weinkellerei:** Gezielte Kreuzung von Gamay und Reichensteiner. Der Wein gefällt mit intensiver Würzigkeit und interessantem Charakter.

# Assemblage

Assemblage Weine sind Weine aus verschiedenen Rebsorten.
Der französische Begriff «Assemblage» stammt von Zusammenfügen, Vereinigen. Viele Winzer haben das angesehene Handwerk, gar die Kunst des gekonnten feinfühligen «Assemblierens» der verschiedenen Rebsorten perfekt gelernt.

## Assemblage Wiiswii

### Apäro

| | 75cl | 52.00 |
|---|---|---|

Wundärland, Salgesch
*Traubensorten: Muscat & Sylvaner*

**Weinkellerei:** Unser gelassenster Wein, der dich an einen entspannten Sonntag mit Freunden am Pool erinnern wird. Der signifikante Touch Zucker am Gaumen, kombiniert mit dem hohen Säuregehalt und dem leichten Prickeln, kitzeln die Zunge auf spielerische Art und Weise.

## Assemblage Rotwii

### Pedum

| | 75cl | 82.00 |
|---|---|---|

St. Jodern Kellerei, Visperterminen
*Traubensorten: Pinot Noir, Gamay, Gamaret*

**Weinkellerei:** Luftgetrocknete, rote Trauben werden im Spätherbst sanft eingemaischt und vergären langsam zu einem kräftigen, süsslichen Jungwein. Während der Reifung im Holzfass verfeinern sich die vielschichtigen Aromen und die anfangs herben Gerbstoffe runden sich ab. Das Ergebnis beeindruckt Nase und Gaumen auf edle und langanhaltende Weise.

### Ensemble Noir barrique

| | 50cl | 45.00 |
|---|---|---|
| DIROSO, Turtmann | 75cl | 55.00 |

*Traubensorten: Zweigelt, Pinot Noir, Merlot wachsen in Varen*

**Hotel Glocke:** Der Hochzeitswein von Sonja und Sebastian.
**Weinkellerei:** Dieser edle Tropfen reift während 12 Monaten in 2-4-jährigen Eichenholzfässern heran. Es entsteht ein tiefroter, fruchtig-würziger Rotwein.

## Solis — 50cl — 39.00

Leukersonne, Susten

*Traubensorten: Merlot, Syrah, Gamay*

**Weinkellerei:** Ich bin eine Cuvée verschmolzen, voller Frucht und Finesse! Seidig und voluminös im Gaumen.

## MerSy — 75cl — 65.00

Cave du Rhodan, Salgesch

*Traubensorten: Merlot, Syrah wachsen in Salgesch und Miège*

**Hotel Glocke:** Ein wunderbarer Wein zum Danke sagen. Für ein Merci bestelle ich die 75cl Flasche, für ein GROSSES Merci die Magnum Flasche.

## Bäääm — 75cl — 64.00

Wundärland, Salgesch

*Traubensorten: Merlot, Gamaret, Montepulciano, Cornalin*

**Weinkellerei:** Der ältere Bruder unter den Roten und das ideale Anschauungsbeispiel, das zeigen soll, dass Spass und Strenge in der gleichen Flasche koexistieren können. Finesse und Stabilität, die einem nur das Alter bringen können. Die Arbeit mit Holz und die gezielte Auswahl von Traubensorten, die die Eigenschaften des Merlot (40%) hervorheben sollen.

## Cuvée de l'Orpailleur — 75cl — 92.00

Frédéric Dumoulin, L'Orpailleur, Uvrier

*Traubensorten: Syrah, Cabernet Franc*

**Hotel Glocke:** Ein richtig kräftiger und körperreicher Wein.
**Weinkellerei:** Im Amarone-Stil hergestellter Wein aus teilgetrockneten Syrah- und Cabernet Franc Trauben. Sehr konzentriert, dicht und massiv mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und leichter Süsse im Abgang.

## Magnum Rotwii

### Zweigelt 150cl 109.00

DIROSO, Turtmann

*Traubensorte: Zweigelt*

**Weinkellerei:** Sein voller Körper wird von einer feinen Säure getragen und von samtigen Tanninen würdevoll umrahmt. Im Gaumen zeigt er saftige Fruchtnoten im eleganten Zusammenspiel mit zarten Würzaromen.

### MerSy 150cl 119.00

Cave du Rhodan, Salgesch

*Traubensorten: Merlot, Syrah wachsen in Salgesch und Miège*

**Weinkellerei:** Das Wortspiel MerSy steht ganz einfach für ein Dankeschön. Wunderbare Aromatik, intensive Farbe und schöne Tannine.

# FÜR TEE - LIEBHABER

| | Tasse | Portion |
|---|---|---|
| **La Cucina, Schüpfen BE** | | |
| **Schwarztee** | | |
| **Bio Darjeeling SF,** mild | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Assam Hathi Kuli,** kräftig | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Earl Grey,** parfümiert | 4.50 | 6.40 |
| **Grüntee** | | |
| **Bio Misty Green** | 4.50 | 6.40 |
| **Früchtetee** | | |
| **Natur pur,** ohne Aromazusatz | 4.50 | 6.40 |
| **Kaminfeuer,** Orangen-Zimt Geschmack | 4.50 | 6.40 |
| **Rote Zora,** Beerengeschmack | 4.50 | 6.40 |
| **Rooibostee** | | |
| **Ginger Lemon** | 4.50 | 6.40 |
| **Indian Chai** | 4.50 | 6.40 |
| **Kräutertee** | | |
| **Bergkräuter** | 4.50 | 6.40 |
| **Guete Morge** | 4.50 | 6.40 |
| **Buona Notte** | 4.50 | 6.40 |
| **Ayurvitaler Tee** | | |
| **Digestiv** | 4.50 | 6.40 |
| **St. Bernard, VS** | | |
| **Bio Pfefferminze** | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Eisenkraut** | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Salbei** | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Thymian** | 4.50 | 6.40 |
| **Bio Kamille** | 4.50 | 6.40 |

# HEISSGETRÄNKE

## Caffé Cervino Kaffeerösterei, Naters

| | |
|---|---|
| Kaffee, Espresso, Ristretto | 4.20 |
| Doppelter Espresso | 5.50 |
| Getreidekaffee | 4.20 |
| Kaffee koffeinfrei | 4.20 |
| Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato | 4.90 |
| Kaffee Melange mit Schlagrahm | 6.00 |
| Walliser Kaffee mit Abricotine, Schlagrahm | 9.50 |
| Kaffee «Baileys» mit Säntis Malt Cream Liqueur | 12.00 |
| Kaffee fertig / Kaffee Luz | 7.00 |
| Schokolade kalt/warm | 4.50 |
| Ovomaltine kalt /warm | 4.50 |

# FÜR KONVENTIONELLE

Blinnenwasser unlimitiert CHF 2.50 pro Person

## Offen

| | 2dl | 3dl | 5dl |
|---|---|---|---|
| Blinnenwasser *mit Kohlensäure* | 3.00 | 3.70 | 5.00 |
| *Wir verzichten auf unnötige Transporte von Mineralwasser* | | | |
| Bio Alpenkräuter Eistee | 3.20 | 3.90 | 5.20 |
| Rivella rot | 3.20 | 3.90 | 5.20 |
| Apfelsaft / Apfelschorle | 3.20 | 3.90 | 5.20 |
| Citro | 3.20 | 3.90 | 5.20 |
| Sinalco | 3.20 | 3.90 | 5.20 |

## Flaschen

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Blinnenwasser *mit Kohlensäure* | 50cl | 5.00 | 100cl | 7.50 |
| Rivella rot, Apfelsaft, Citro, Sinalco | | | 100cl | 9.00 |
| Bio Alpenkräuter Eistee | | | 100cl | 9.00 |

## FÜR ENTDECKER: OPALINE, ORSIÈRES IM WALLIS, vol. 1

| | | |
|---|---|---|
| Apfel Limonade mit Himbeer | 33cl | 5.50 |
| Apfel Limonade mit Holunderblüten | 33cl | 5.50 |
| Apfel-Holunderbeerensaft | 25cl | 5.50 |
| Aprikosensaft | 25cl | 5.50 |

## FÜR ENTDECKER: Cave du Rhodan, Salgesch

| | | |
|---|---|---|
| Schorle Schorsch, Divico, PIWI | 33cl | 5.50 |

*Alkoholfreier Traubenschorle*

## LE SIRUPIER DE BERNE

Ingwer-Apfel, Holunderblüte, Quitten, Erdbeeren

| | | |
|---|---|---|
| Mit Blinnenwasser (nature) | 30cl | 3.70 |
| Mit Sprudelwasser | 30cl | 3.90 |
| Mit heissem Wasser | 30cl | 4.20 |

## FÜR ENTDECKER: SWISS MOUNTAIN SPRING, ALLSCHWIL, BL vol. 2

| | | |
|---|---|---|
| Classic Tonic Water | 20cl | 5.20 |
| Ginger Ale | 20cl | 5.20 |
| Ginger Beer alkoholfrei | 20cl | 5.20 |

# BIERE (Flaschen) naturtrüb

## Suonen Bräu, Ausserberg, VS

| | | |
|---|---|---|
| Suonen Perle *dunkel und leicht bitter* | 33cl | 6.00 |
| Suonen Gold *fruchtig* | 33cl | 6.00 |
| Suonen Kräuter *mit Naturkräutern* | 33cl | 6.00 |
| Suonen Anoroc *Starkbier* | 33cl | 6.00 |

## Whitefrontier Brewery, Martinach, VS

| | | |
|---|---|---|
| Pillows, Session Wheat, *American Wheat Ale* | 33cl | 6.90 |
| Amor Fati, *India Pale Ale* | 33cl | 6.90 |
| Log-out & Live, *American Pale Ale, Waldaromen* | 33cl | 6.90 |
| Petite, *German Lager* | 33cl | 6.90 |

## Brasserie Valaissanne, Sion

| | | |
|---|---|---|
| Valaisanne sans alcool, *fruchtig-tropische Hopfenblume* | 33cl | 6.00 |

## Brauerei Locher, Appenzell, AI

| | | |
|---|---|---|
| Appenzeller Weizenbier bio | 50cl | 7.50 |
| Quöllfrisch naturtrüb, Bügel | 50cl | 7.00 |
| Zitronen-Panaché | 33cl | 6.00 |

# WIR LIEBEN APÄRO

***#iloveapero #aperoinderglocke #dasgemütlichstehotelderwelt***

# COCKTAILS

Walliser Spritz 17.00
*Quitten- oder Heidelbeerlikör, Quittensirup, Schaumwein VS, Sprudelwasser*

Ingo 17.00
*Ingwerlikör, Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Limette*

Ingwer Apfelspritz 17.00
*Ingwerlikör, Apfelsaft, Schaumwein VS, Limette, Pfefferminze*

Aperol Spritz 12.00
*Aperol oder Walliser Aperitivo, Schaumwein VS, Mineralwasser*

## SERAFINAS EMPFEHLUNG

| | |
|---|---|
| Gommer Sommer | 19.00 |
| *Suonenbräu Bier, Gommer Gin, Zitrone, Holunderblütensirup* | |
| Goggwäärgji's No 1 | 17.00 |
| *Gin Likör, Ginger Ale, Gurke oder Apfel, Pfefferminze* | |

## MOCKTAILS alkoholfrei

| | |
|---|---|
| Mojitohne | 9.50 |
| *Ginger Ale, Citro, Pfefferminze, Limette* | |
| Där uverschämtä Toni(c) | 9.50 |
| *Classic Tonic Water, Pfefferminze, Limette, Wachholderbeeren* | |
| Gommer Langsä | 9.50 |
| *Ginger Beer, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Pfefferminze, Limette* | |

## WIR LIEBEN GIN

| | 4cl | mit Tonic |
|---|---|---|
| Bio Gommer Gin «Cristallo», *Goms 40%* | 12.00 | +5.00 |
| Bio Gommer Gin «Rosa Maria» oder «Sorella», *Goms 40.4%* | 14.00 | +5.00 |
| Peppes Gingwerer *Bern 32%* | 12.00 | +5.00 |
| Morris Dry Gin «Winter Orange», *Balgach 47%* | 12.00 | +5.00 |
| Alata Gin Valaisan, *Martigny 41%* | 12.00 | +5.00 |
| Breil pur London dry Gin, *Surrein 45%* | 12.00 | +5.00 |
| Där Wallisär Negroni | | |
| *Gommer Gin mit Alata Vermouth & Aperitivo* | 6cl | 12.50 |

## GLOCKE MULE erfrischend scharf

| | |
|---|---|
| Gommer Mule | 17.00 |
| *Cristallo Gommer Gin, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze* | |
| Walliser Mule | 17.00 |
| *Vieux Pinot, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze* | |
| Bärner Mule | 17.00 |
| *Ingwerlikör, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze* | |
| Bündner Mule | 17.00 |
| *Breil Pur London Dry Gin, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze* | |
| Russian Mule | 17.00 |
| *Vodka, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze* | |

## DIE SCHARFE SEITE: INGWERER AUS BERN

«Aus Ingwer. Scharf im Geschmack», steht in der Gebrauchsanweisung – mit dem Hinweis: «Schütteln macht das Getränk schärfer und intensiver im Geschmack.» Noch schärfer? Noch intensiver? Wir lieben's!

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ingwer Likör, Bern | 24% | 4cl | 12.00 |
| *Ingwerlikör* | | | |
| Heisser Ingwer | | | 12.00 |
| *Ingwerlikör, Sirup, heisses Wasser, Limettensaft* | | | |
| Heisser Ingwer alkoholfrei | | | 7.00 |
| *Frischer Ingwer, Apfel-Ingwersirup, heisses Wasser, Limettensaft* | | | |
| Ingwer Cüpli | | | 12.00 |
| *Ingwerlikör, Prosecco* | | | |

## APÄRO

### Morand, Martigny

| | | | |
|---|---|---|---|
| Alata Rosé, Vermouth | 16% | 4cl | 9.00 |
| Alata Aperitivo | 18% | 4cl | 9.00 |
| Alata Rosé mit Tonic | | | 13.50 |
| Appenzeller *pur oder gespritzt* | 29% | 4cl | 8.00 |
| Campari *pur oder gespritzt* | 23% | 4cl | 8.00 |
| Cynar *pur oder gespritzt* | 16,5% | 4cl | 8.00 |

## FÜR SCHLUMMIS I: LIKÖRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aprikosenlikör, *Dupont Saxon* | 15% | 4cl | 14.00 |
| Vieux Pinot, *DIROSO, Turtmann* | 20% | 4cl | 11.00 |
| Säntis Cream, *Appenzeller Single Malt, Appenzell* | 18% | 4cl | 11.50 |
| Glüh Gin, *Matte Brennerei, Bern* | 20% | 4cl | 12.50 |
| Gold Bee, *Langatun Distillery, Aarwangen* | 28% | 4cl | 13.00 |
| Quittenlikör, *Abricool, Fully* | 18% | 4cl | 14.00 |
| Heidelbeerlikör, *heidelbeeri.ch, Brig* | 29% | 4cl | 14.00 |

## FÜR SCHLUMMIS II: TRESTERBRÄNDE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vieux Marc de Dôle *Morand, Martinach* | 37,5% | 2cl | 6.50 |
| Heida Marc *Chanton, Visp* | 43% | 2cl | 8.00 |
| Kehlenfeuer *Marc barrique, Weinschmiede* | 43% | 2cl | 8.00 |
| Marc de Gewürztraminer *Diroso, Turtmann* | 40% | 2cl | 8.00 |

## FÜR SCHLUMMIS III: FRÜCHTE, KRÄUTER + OBSTBRÄNDE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Williamine *Morand, Martinach* | 43% | 2cl | 8.00 |
| Abricotine *Morand, Martinach* | 43% | 2cl | 8.00 |
| Vieille Prune *Studer, Escholzmatt* | 42% | 2cl | 8.00 |
| Vieille Poire *Brennerei zum Tröpfli, Obfelden* | 37% | 2cl | 8.00 |
| Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch *Humbel, Stetten* | 43% | 2cl | 8.00 |
| Genepi *Chateau Ravire, Val d'Anniviers* | 41% | 2cl | 8.00 |

## ÄS HET SO LANG, DAS HET: SPIRITUOSEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| Veterano Brandy | 36% | 4cl | 9.00 |
| Cognac Jean Fillioux 1er Cru | 40% | 2cl | 12.00 |
| Wild Alps Schnapz Pear Vodka | 40% | 4cl | 11.00 |
| Pastis 51, Pastis de Marseille | 45% | 2cl | 7.00 |
| Vodka 1616 Langatun Distellery | 49.12% | 4cl | 11.00 |

## WHISKY UND SINGLE MALT

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gommer Whisky | 43% | 4cl | 18.00 |

aus 100% Bio Berg Roggen vom Ritzingerfeld

### Distillery Sempione, Brig VS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sempione Whisky | 42% | 4cl | 17.00 |
| 1815 – 13 Sterne Whisky | 42% | 4cl | 17.00 |
| Swiss Stone Eagle Single Malt Whisky | 42% | 4cl | 18.00 |
| Wallisky Single Malt | 42% | 4cl | 19.00 |

## Langatun Distillery, Aarwangen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Old Deer, Classic Whisky** | 40% | 4cl | 15.00 |

Der "Old Deer" ist der Klassiker der Langatun Distellery, ein 100%-iger Malz-Whisky aus nicht geräuchertem Gerstenmalz, 3-fach destilliert.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Old Bear, Smoky Whisky** | 62.8% | 4cl | 17.00 |

Der "Old Bear" wird auf die gleiche Art zubereitet wie der "Old Deer", allerdings mit leicht geräuchertem Gerstenmalz, deshalb der Zusatz "Smoky".

# RUM

## The Wild Alps, Balgach

| | | | |
|---|---|---|---|
| **J.O. Maund Rum 12 years** | 45% | 4cl | 16.00 |

„The Jamaican from the The Wild Alps“ - ausgewählte Qualitäten von Jamaica Rum werden über 12 Jahre in der Karibik in Eichenfässern gelagert. Durch das anschließende „MAUND-Finishing“ in ausgewählten Barriques gewinnt MAUND RUM sein unvergleichbarer Charakter. Ein Rum der Aficionados überrascht!

| | | | |
|---|---|---|---|
| **J.O. Maund Rum «Port Pinot»** | 45% | 4cl | 19.00 |

Rum "Vintage 2005" 12 Jahre in Bourbon Fässern - Finishing in "Pinot Noir Casks"

## Langatun Distillery, Aarwangen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1616 White Rum bio** | 49.12% | 4cl | 14.00 |

Dieser handgefertigte Bio-Rum ist ein Premium-Rum aus südamerikanischer Bio-Zuckerrohrmelasse.