

Getränkete Karte

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel Glocke – mitten im schönen Goms!

Diese Karte ist eine echte Liebeserklärung an das Wallis. Mit viel Herzblut, Stolz und Überzeugung haben wir für dich Schätze ausgewählt, die direkt aus unserer Region und der Schweiz stammen.

Weil wir eng mit lokalen Produzenten zusammenarbeiten und konsequent auf kurze Transportwege setzen, schmeckt man bei uns nicht nur die Heimat – wir übernehmen damit auch Verantwortung für morgen.

Geh auf Entdeckungstour, lehn dich zurück und geniesse die Zeit bei uns!

Herzlich

Sebastian, Sonja & z Gloggä Team



Unsere Preise sind in CHF und inkl. MWST

Wir lieben Aperò

Cocktails

Walliser Spritz (Quittenlikör, Schaumwein VS, Mineralwasser, Sirup) — **17.00**

Ingwer-Apfelspritz (Ingwerlikör, Apfelsaft, Schaumwein VS, Limette, Pfefferminze) — **17.00**

Vermouth Tonic (Vermouth, Tonic Water, Mineralwasser) — **15.00**

Aperitivo Spritz (Jsotta Aperitivo, Schaumwein VS, Mineralwasser) — **13.00**

Gommer Sommer (Suonenbräu Bier, Gommer Gin, Zitrone, Holunderblütensirup) — **19.00**

Mocktails (Alkoholfrei)

Mojitohne (Ginger Ale, Mineralwasser, Zitronensaft, Pfefferminze, Limette) — **12.00**

Där uverschämtä Toni(c) (Tonic Water, Pfefferminze, Limette, Wacholderbeeren) — **12.00**

Gommer Langsä (Ginger Beer, Apfelsaft, Holunderblütensirup, Pfefferminze) — **12.00**

Vermouth Tonic senza (Jsotta senza, Tonic Water) — **15.00**

Aperitivo senza Spritz (Jsotta Aperitivo senza, Mineralwasser, Bitterorangen Sirup) — **12.00**

Spezialitäten

Opaline Apfel Limonade mit Aprikose / Himbeer / Holunderblüten — **33cl: 6.00**

Aprikosensaft — **25cl: 6.00**

Schorle Schorsch (alkoholfreie Traubenschorle, Cave du Rhodan) — **33cl: 6.00**

Schweizer Super Cola oder Super Cola zéro — **33cl: 6.00**

Schweizer Les Pétillantes Citron — **33cl: 6.00**

Super Mate Holunder & Aronia (*belebendes Teegetränk*) — **33cl: 6.00**

Urban Kombucha Pfefferminze (*fermentierter Erfrischungstee*) — **33cl: 6.00**

Sirup (*Erdbeeren, Holunderblüten, Zitronenmelisse, Rhabarber - äs het solangs het*) —

mit Blinnenwasser **30cl: 4.00** / *mit Sprudelwasser* **30cl: 4.20**

Swiss Mountain Classic Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer — **20cl: 5.50**

Gin ist die Antwort. Egal, wie die Frage war..

Bio Gommer Gin «Cristallo» (*regionale Kräuter & Beeren 40.4%*) — **4cl: 12.00** (mit Tonic: +5.50)

Bio Gommer Gin «Rosa Maria» (*Alpenrose, 40.4%*) — **4cl: 14.00** (mit Tonic: +5.50)

Bio Gommer Gin «Sorella» (*Lärchenholz, 40.4%*) — **4cl: 14.00** (mit Tonic: +5.50)

Där Gloggä Negroni (*Gommer Gin und Vermouth weiss/rot*) — **13.00**

Gloggä Mule

Gommer Mule (*Cristallo Gommer Gin, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze*) — **17.00**

Walliser Mule (*Vieux Pinot, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze*) — **17.00**

Bärner Mule (*Ingwerlikör, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze*) — **17.00**

Russian Mule (*Matte Vodka, Ginger Beer, Limette, Pfefferminze*) — **17.00**

Apperitizer

Appenzeller (29%) / **Campari** (23%) / **Cynar** (16,5%) — **4cl: 8.00**

Jsotta Aperitivo (11%) — **4cl: 9.00**

Jsotta Vermouth (*rosé, bianco, rosso, 17% oder senza*) — **4cl: 9.50**

Champagner

Champagne Réserve de la terre (12%) — *Telmont, Frankreich* — **75cl: 102.00**

Äs Glasji Wüi ...

oder wiä mer im Wallis säge: äs «Ballo»

Prickelndä Schümwüi

Rosécco Fortunella – Cave du Rhodan, Salgesch (*Divico*) – **1dl: 8.00 / 75cl: 54.00**

Wiiswüi

Grand Theodul, Fendant – St. Jodern Kellerei, Visperterminen

(*Chasselas / Gutedel*) – **pro dl: 4.50 / 75cl: 29.00**

Hopschilwüi PIWI – DIROSO, Turtmann

(*Joaniter, Bianca und Goldwin*) – **1 dl: 6.50 / 50cl: 32.50**

Weisswein in Flaschen Qualität – *Wir beraten dich gerne* – **pro dl: ab 8.00**

Roséwüi

Equinox «Rosé de Merlot» bio– Baronnie du Cep K sàrl, Noës – **1dl: 7.50 / 75cl: 52.00**

Rotwüi

Dôle – St. Jodern Kellerei, Visperterminen (*Pinot Noir, Gamay*) – **pro dl: 5.00 / 75cl: 34.00**

Rotweine in Flaschen Qualität – *Wir beraten dich gerne* – **pro dl: ab 8.00**

Siässwüi

Solaris PIWI – DIROSO, Turtmann (*Solaris*) – **pro dl: 9.20 / 50cl 45.00**

Bier in Flaschen

Suonen Bräu, Ausserberg, VS

Suonen Perle (*dunkel und bitter*)

Suonen Gold (*fruchtig*)

Suonen Anoroc (*Starkbier*) — **33cl: 7.00**

Whitefrontier Brewery, Martinach, VS

Pillows (*Blanche*)

Amor Fati (*IPA*)

Log-out & Live, (*APA*)

Petite (*German Lager*) — **33cl: 7.00**

Weitere Brauerei Spezialitäten

Valaisanne alkoholfrei – Brasserie Valaisanne — **33cl: 6.50**

Zitronen-Panaché – Brauerei Locher — **33cl: 6.50**

Quöllfrisch naturtrüb, Bügel – Brauerei Locher — **50cl: 8.00**

Appenzeller Weizenbier – Brauerei Locher — **50cl: 8.00**

Cidre / Saurer Most

Pink Lady – Apfel Cidre – Colline de Daval SA — **33cl: 7.00**

Die Regulären

Flaschenweine 75cl

Wiiswii

Resi – St. Jodern Kellerei, Visperterminen – **75cl: 65.00**

Heida Veritas – St. Jodern Kellerei, Visperterminen (*#Das Original#*) – **75cl: 99.00**

Mennas – DIROSO, Turtmann – **75cl: 55.00**

Johannisberg «Rhin 13 étoiles» bio – Cave du Rhodan, Salgesch – **75cl: 52.00**

Diversitas Riesling bio – Cave du Rhodan, Salgesch – **75cl: 64.00**

Petite Arvine – Cave du Rhodan, Salgesch – **75cl: 55.00**

Sauvignon Blanc bio – Baronnie du Cep K sàrl, Noës – **75cl: 54.00**

Païen bio – Baronnie du Cep K sàrl, Noës – **75cl: 59.00**

Roséwii

Œil de Perdrix «Moraine» – St. Jodern Kellerei, Visperterminen (*Pinot Noir*) – **75cl: 49.00**

Equinox «Rosé de Merlot» bio – Baronnie du Cep K sàrl, Noës – **75cl: 52.00**

Rotwii

Gamay «Campana» – St. Jodern Kellerei, Visperterminen – **75cl: 45.00**

Pinot Noir «Grand Evec» – St. Jodern Kellerei, Visperterminen – **75cl: 64.00**

Pedum – St. Jodern Kellerei, Visperterminen (*Pinot Noir, Gamay, Gamaret*) – **75cl: 85.00**

Tambour PIWI – DIROSO, Turtmann – **75cl: 55.00**

(*Pinotin, Cabernet Jura, Léon Millot, Cabernet Cortis und Catertin*)

Cabre Noir PIWI – DIROSO, Turtmann (*Cabernet Jura, Regent*) – **75cl: 49.00**

Chambourcin – DIROSO, Turtmann – **75cl: 62.00**

Divico PIWI – DIROSO, Turtmann — **75cl: 75.00**

Zero PIWI – DIROSO, Turtmann (*Cal 1-36, Cal 1-22, Cal 1-15 und Cal 1-28*) — **75cl: 64.00**

Galotta – DIROSO, Turtmann — **75cl: 52.00**

Ensemble Noir – DIROSO, Turtmann (*Zweigelt, Pinot Noir, Merlot*) — **75cl: 55.00**

Pinot Noir bio – Cave du Rhodan, Salgesch — **75cl: 52.00**

Pinotage bio – Cave du Rhodan, Salgesch — **75cl: 64.00**

Cornalin Domaine Trong bio – Cave du Rhodan, Salgesch — **75cl: 75.00**

Mustique bio – Cave du Rhodan, Salgesch — **75cl: 79.00**

(Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot)

MerSy – Cave du Rhodan, Salgesch (*Merlot, Syrah*) — **75cl: 65.00**

Ancelotta bio – Weinschmiede, Salgesch — **75cl: 64.00**

Cornalin «Walliser Landroter» bio – Weinschmiede, Salgesch — **75cl: 72.00**

Pisür – Cave St. Philippe, Salgesch (*Pinot Noir*) — **75cl: 62.00**

Merlot – Cave St. Philippe, Salgesch — **75cl: 62.00**

Humagne Rouge – Cave St. Philippe, Salgesch — **75cl: 59.00**

Syrah – Cave St. Philippe, Salgesch — **75cl: 59.00**

Diolinoir – Cave St. Philippe, Salgesch — **75cl: 59.00**

Malbec – Cave Biber, Salgesch — **75cl: 59.00**

Tempranillo – Fernand Cina SA, Salgesch — **75cl: 79.00**

Cabernet Franc – Fernand Cina SA, Salgesch — **75cl: 74.00**

Gamay bio – Baronnie du Cep K sàrl, Noës — **75cl: 54.00**

Tsampéhro XIII – Tsampéhro SA, Flanthey – **75cl: 149.00**

(Cornalin, Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon)

Carminoir bio – Domaine Cornulus, Savièse *(reinsortiger Carminoir)* – **75cl: 85.00**

Syrah Chamaray biodynamisch – Domaine Cornulus, Savièse – **75cl: 102.00**

Cuvée de l'Orpailleur – Frédéric Dumoulin, Uvrier *(Syrah, Cabernet Franc)* – **75cl: 95.00**

Gamaret – Serge Roh, Vétroz – **75cl: 55.00**

Die Kleinen

Flaschenweine 50cl

Wiiswii

Heida – St. Jodern Kellerei, Visperterminen *(Heida / Païen)* – **50cl: 49.00**

Mennas – DIROSO, Turtmann – **50cl: 44.00**

Petite Arvine – Cave du Rhodan, Salgesch – **50cl: 42.00**

Roséwii

Œil de Perdrix «Moraine» – St. Jodern Kellerei, Visperterminen *(Pinot Noir)* – **50cl: 39.00**

Muscat bleu PIWI – DIROSO, Turtmann – **50cl: 39.00**

Rotwii

Pinot Noir «Prim Evec» – St. Jodern Kellerei, Visperterminen – **50cl: 39.00**

Tambour PIWI – DIROSO, Turtmann – **50cl: 42.00**

(Pinotin, Cabernet Jura, Léon Millot, Cabernet Cortis und Cabertin)

Cabre Noir PIWI – DIROSO, Turtmann (*Cabernet Jura, Regent*) — **50cl: 39.00**

GaGa – Diroso, Turtmann (*Galotta & Gamay*) — **50cl: 39.00**

Merlot – Leukersonne, Susten — **50cl: 45.00**

Solis – Leukersonne, Susten (*Merlot, Syrah, Gamay*) — **50cl: 39.00**

Syrah – Cave du Rhodan, Salgesch — **50cl: 45.00**

Humagne Rouge – Cave du Rhodan, Salgesch — **50cl: 45.00**

Cornalin – Cave du Rhodan, Salgesch — **50cl: 45.00**

Die Grossen – Magnum & Riese

Zwei- und Dreifachgrössen zum Teilen

Rotwii (Magnum 150cl)

Zweigelt – DIROSO, Turtmann — **150cl: 102.00**

GaGa – Diroso, Turtmann (*Galotta & Gamay*) — **150cl: 94.00**

MerSy – Cave du Rhodan, Salgesch (*Merlot, Syrah*) — **150cl: 129.00**

Der Riese (Rehoboam 450cl)

Zero PIWI – DIROSO, Turtmann (*Cal 1-15, Cal 1-22, Cal 1-28 und Cal 1-36*) — **450cl: 325.00**

Unser Teesortiment

La Cucina, Schüpfen BE

Schwarztee *Darjeeling SF Singtom / Earl Grey / Assam Hathikuli / Indian Chai*

Grüntee *Misty Green*

Früchtetee *Kaminfeuer (Orange-Zimt) / Rote Zora (Beeren) / Natur-Pur*

Rooibostee *Ginger Lemon*

Kräutertee *Bergkräuter / Gute Morge / Buona Notte,*

Gewürze *Digestiv* — **Tasse: 4.50 / Kanne: 6.50**

St. Bernard, VS

Pfefferminze / Eisenkraut / Salbei / Thymian / Kamille — **Tasse: 4.50 / Kanne: 6.50**

Heissgetränke

Caffé Cervino Kaffeerösterei, Naters

Kaffee / Espresso / Ristretto / Kaffee koffeinfrei — **4.40**

Doppelter Espresso / Kaffee Melange (mit Schlagrahm) — **6.00**

Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato / Espresso Macchiato — **4.90**

Kaffee fertig / Espresso Corretto — **8.00**

Walliser Kaffee *(mit Kirsch-/Apfelschnaps und Schlagrahm)* — **12.00**

Kaffee «Baileys» *(mit Säntis Malt Cream Liqueur und Schlagrahm)* — **12.00**

Schokolade / Ovomaltine *(kalt oder warm)* — **4.50**

Mineral und Süssgetränke

Offenausschank

Blinnenwasser (*Lokal, unlimitiert*) — **CHF 2.50 pro Person**

Blinnenwasser mit Kohlensäure — **2dl: 3.00 / 3dl: 3.70 / 5dl: 5.00**

Alpenkräuter Eistee / Apfelsaft / Apfelschorle — **2dl: 3.50 / 3dl: 4.20 / 5dl: 5.50**

Flaschen (100cl)

Blinnenwasser mit Kohlensäure — **100cl: 8.00**

Apfelsaft / Alpenkräuter Eistee — **100cl: 10.00**

Kostbarkeiten aus der Destillerie

Edelbrand aus der Region – Beat Zumstein, Stalden

Aprikosen- / Williams- / Quitten- / Kirsch- / Genepi

(*Beat Zumstein, Stalden*) — **2cl: 8.00 / 4cl: 15.00**

Alti Zwätschga Spezialbrand (42%) – **2cl: 9.00 / 4cl: 17.00**

Absinth Gletscherwasser (53%) — **2cl: 9.00 / 4cl: 17.00**

Walliser Marc

Heida Marc *Chanton, Visp* (43%) — **2cl: 8.00 / 4cl: 15.00**

Kehlenfeuer Marc barrique *Weinschmiede, Salgesch* (43%) — **2cl: 8.00 / 4cl: 15.00**

Marc de Gewürztraminer *DIROSO, Turtmann* (40%) — **2cl: 8.00 / 4cl: 15.00**

Tresterbrand, Früchte, Kräuter & Obstbrände

Heidelbeeri Schnaps *heidelbeeri.ch, Brig (42%)* — 2cl: 8.00 / 4cl: 15.00

Vieille Prune *Studer, Escholz matt (42%)* — 2cl: 8.00 / 4cl: 15.00

Vieille Poire *Brennerei zum Tröpfli, Obfelden (37%)* — 2cl: 8.00 / 4cl: 15.00

Le Pastis, *Larusée, Fenin (45%)* — 2cl: 9.00 / 4cl: 17.00

Liköre

Vieux Pinot *DIROSO, Turtmann (20%)* — 2cl: 6.00 / 4cl: 11.00

Ingwer Likör *Ingwerer, Bern (24%)* — 2cl: 6.50 / 4cl: 12.00

Säntis Cream Alpine Liqueur *Brauerei Locher, Appenzell (18%)* — 2cl: 6.50 / 4cl: 12.00

Quittenlikör *Abricool, Fully (18%)* — 2cl: 7.50 / 4cl: 14.00

Honig-Whisky Likör Gold Bee *Langatun, Aarwangen (28%)* — 2cl: 7.00 / 4cl: 13.00

Aprikosenlikör *Bernard & Isabelle Dupont, Saxon (15%)* — 2cl: 7.50 / 4cl: 14.00

Limoncello *Il mio gusto, Glis (30%)* — 2cl: 7.50 / 4cl: 14.00

Spirituosen & Whiskys

Gommer Whisky (43%, Bio Roggen, Ritzingerfeld, Beat Zumstein, Stalden) **2cl: 9.50 / 4cl: 19.00**

Sempione (42%, Distillery Sempione, Brig) — **2cl: 9.00 / 4cl: 17.00**

1815 - 13 Sterne (42%, Distillery Sempione, Brig) — **2cl: 9.00 / 4cl: 17.00**

Swiss Stone Eagle Whisky (42%, Distillery Sempione, Brig) — **2cl: 9.50 / 4cl: 18.00**

Wallisky Single Malt (42%, Distillery Sempione, Brig) — **2cl: 10.00 / 4cl: 19.00**

Old Deer Classic Whisky (40% Langatun Distillery, Aarwangen) — **2cl: 8.00 / 4cl: 15.00**

Old Bear Smoky Whisky (63%, Langatun Distillery, Aarwangen) — **2cl: 9.00 / 4cl: 17.00**

Matte Vodka (40%, Matte Distillery, Bern) — **2cl: 7.00 / 4cl: 13.00**

1616 White Rum (49%, Langatun Distillery, Aarwangen) — **2cl: 7.50 4cl: 14.00**

Maund Rum 12 years (45%, The wild alps GmbH, Belgach) — **2cl: 8.50 / 4cl: 16.00**

Maund Rum Port Pinot (45%, The wild alps GmbH, Belgach) — **2cl: 10.00 / 4cl: 19.00**

Cognac La Pouyade Reserve (42%, Jean Fillioux, Juillac-le-Coq) — **2cl: 12.00 / 4cl: 23.00**

KULTUR & GENUSS 2026

HOTEL GLOCKE

25. SEPTEMBER

VAM TOMASSON

PROGRESSIVE KLANGKUNST

30. OKTOBER

SUMA VON *THEM FLEURS*

MUSIKALISCHE LESUNG

06. NOVEMBER

SIBYLLE FAESSLER & ANDRÉ POUSAZ

SOUL * JAZZ * POP

13. NOVEMBER

BERNHARD BETSCHART "HEIMWEH"

NATURJUUZ * MUNDARTROCK

27. NOVEMBER

EPHRAIM SALZMANN "ELECTRONICA"

WALLISER HACKBRETT



Jetzt Ticket sichern!
glocke.ch/veranstaltungen

RECKINGEN

18.30 UHR