

LE CUBE VARONE

Wein und Speisekarte



**Bei schöner Witterung ist der Cube von April bis Oktober offen,
jeweils am Freitag, Samstag und Sonntag von 10:30 bis 18:30 Uhr**

Während der Woche auf Reservation für Gruppen ab 20 Personen
+41 79 288 75 59 / reservation@celliers.ch

Auf alle Bestellungen ab 12 Flaschen oder auf Weine, die vor
Ort gekauft werden, erhalten Sie einen Rabatt von 

Kreditkarten angenommen / inkl. 7.7% MwSt. / Preise in CHF



WEIN- KARTE

und andere
Getränke

WEISSWEINE

	75 CL	50 CL	37.5 CL	1 DL
FENDANT SOLEIL DU VALAIS AOC	28.00	—	14.00	4.00
JOHANNISBERG AOC	37.00	20.50	—	—
PETITE ARVINE AOC	45.00	29.50	—	6.50
HEIDA AOC	43.00	—	—	—
VIOGNIER AOC	43.00	—	—	6.00
BLANDICE AOC	—	27.00	—	5.50
LE MUST	32.00	—	16.00	—

ROSÉ

	75 CL		1 DL
DÔLE BLANCHE AOC	29.00		4.00

ROTWEINE

	75 CL	50 CL	37.5 CL	1 DL
GAMAY TRADITION AOC	29.00	—	14.50	4.00
DÔLE VALÉRIA AOC	30.00	—	—	4.00
CORNALIN AOC	45.00	30.00	—	6.50
SYRAH AOC	45.00	30.00	—	—
RUISTAL, ASSEMBLAGE DE ROUGE AOC	48.00	—	—	7.00
STRICTO SENSU PINOT NOIR AOC	54.00	—	—	7.50
STRICTO SENSU ASSEMBLAGE AOC <i>36 Monate Barriqueausbau</i>	89.00	—	—	—

ANDERE GETRÄNKE

H2O VILLE DE SION	OFFERIERT
SPRUDELNDES WALLISER MINERALWASSER (50 CL)	4.50
KAFFEE, TEE*	3.50
BIO ALPTEA (3 DL)	3.50
WALLISER FRUCHSAFT (25 CL)*	4.50
WALLISER BRANNTWEIN*	5.50

Für die Auswahl von Tees, Säften und Brantweinen fragen Sie bitte unser Personal.
Danke.

UNSERE DEGUSTATIONEN

WEINVERKOSTUNG

DREI UNZEN WEISS- UND/ODER ROTWEIN (NACH WAHL)
FENDANT SOLEIL DU VALAIS - PETITE ARVINE - VIOGNIER -
DÔLE VALÉRIA - CORNALIN - RUISTAL

9.00

SECHS UNZEN WEISS- UND ROTWEIN
FENDANT SOLEIL DU VALAIS - PETITE ARVINE - VIOGNIER -
DÔLE VALÉRIA - CORNALIN - RUISTAL

15.00

BEIM KAUF VON 18 FLASCHEN IN DEN CELLIERS DE SION,
WIRD IHNEN DER PREIS EINER DEGUSTATION VERGÜTET.

DIE TAPAS

Guten Appetit!

DIE DREI TAPAS

15.00

DIE SECHS TAPAS

25.00



DIE GERICHTE

Guten Appetit!

Grillfleisch

RINDSENTRECÔTE

36.00

GTEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: RUISTAL, ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE
FRUCHTIG, WÜRZIG

SCHWEINSKOTELETT GRAND CRU 300GR

29.00

GTEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: CORNALIN SENSORIELLE
FRUCHTIG

POULETSCHNITZEL

22.00

GTEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: DÔLE VALÉRIA
FRUCHTIG

RINDERKOTELETT FÜR ZWEI 800GR (AUF RESERVIERUNG)

99.00

(FÜR ZWEI PERSONEN)

GTEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: PINOT NOIR BARRIQUE STRICTO SENSU
FRUCHTIG, RÖSTAROMEN

*Schweizer Fleisch

DIE GERICHTE

Guten Appetit!

FORELLENFILET

25.00

GEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: VIOGNIER SENSORIELLE
BLUMIG, FRUCHTIG, TROCKEN

*Schweizer Fisch

**WEDER
FLEISCH
NOCH
FISCH**

22.00

TOFU TARTAR

TOASTBROT UND SALAT

EMPFOHLENER WEIN: DÔLE BLANCHE
BLUMIG, FRUCHTIG, TROCKEN

**ETWAS
FÜR DIE
KLEINEN**

Hallo Kids!

Kindermenü

12.00

KALBSBRATWURST, GEGRILLTE KARTOFFELN GRILLÉES, 3
DL ICETEA, EINE KUGEL EISCREME
ODER DAS TAGESDESSERT

DIE SCHLEMMERECKE

So süss!

Desserts

DIE SÜSSIGKEIT DES TAGES

6.50

EMPFOHLENER WEIN : BLANDICE, ASSEMBLAGE
BLUMIG, SÜSSLICH

LE MUST HAVE

7.00

ZITRONENSORBET, ÜBERGOSSEN MIT LE MUST

DAS MENÜ

45.00

Menü

VORSPEISE

TAPAS-TRIO

HAUPTGERICHT

RINDSENTRECÔTE
GEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT
ODER
SCHWEINSKOTELETT GRAND CRU
GEGRILLTE KARTOFFELN UND SALAT

DESSERT

SORBET LE MUST

