

„ W I L L K O M M E N I M W A L L I S “

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, welche Sie in die Welt der **Walliser Spezialitäten** und **Weine** entführt. Bei uns haben Sie die Gelegenheit am **Mittag**, **Lunch Teller** und am **Abend** eine Auswahl von **Apéro-Plättli** zu geniessen. Passend dazu können Sie ca. 60 verschiedene Weine aus unserer Kellerei entdecken.

Ihr Provins Wine & Co Team

Legende:

● Weisswein | ● Roséwein | ● Rotwein | * Süsswein | 🍷 Schaumwein
🍷 im Eichenfass ausgebaut | 🍷 in Amphoren ausgebaut
🍏 Vegi | 🍖 Rind | 🐷 Schwein

Herkunft:

Rind, Schwein, Lamm: Wallis/Schweiz



Über Inhaltstoffe in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

ENOMATIC TAGESANGEBOT

Entdecke unsere schönsten Wein-Collections und nutze unser
ENOMATIC SYSTEM.



0.5 dl



1 dl



2 dl

Als Vegi oder Fleischliebhaber, finden Sie immer zu diesem Glas
was passendes und leckeres aus der Küche.



S H O P @ P R O V I N S W I N E & C O



Dir haben unsere Produkte gefallen?

Alles was du in unserer Bar konsumiert hast, kannst du bei uns im Shop erwerben und zu Hause geniessen oder verschenken.

Wir beraten dich gerne, egal ob für Weihnachten, Hochzeiten, Geburtstage, etc.

M E R C R E D I R A C L E T T E P A R T Y

B Y P R O V I N S



Jeden Mittwoch ab 18:00

Raclette à discrétion (mit einem Walliser Plättli als Vorspeise) 🍷 🧀	45.00
1 Portion Raclette 🍏	7.00

Käse von La Fromathèque – Martigny 🍷



LES JEUDREDIS @ PROVINS WINE & CO

Jeudi ou Vendredi ?

„Oh je oh je ! Es ist ja immer noch Donnerstag aber es fühlt sich schon so an als wäre es Freitag!“

Jeden Donnerstag ab 18:00 mit Live Music

Flasche von der Terra Veritas-Linie für 15.- bis 18.-

Die absoluten Apéro-Plättli-Begleiter

Santé !

T E R R A V E R I T A S

Preise gültig nur Donnerstags ab 18.00

	50 cl
● Johannisberg AOC Valais.....	15.00
● Petite Arvine AOC Valais.....	18.00
● Malvoisie AOC Valais	18.00
● Œil de Perdrix AOC Valais	15.00
<i>Pinot Noir</i>	
● Dôle Blanche AOC Valais	15.00
<i>Pinot Noir, Gamay</i>	

T E R R A V E R I T A S

Preise gültig nur Donnerstags ab 18.00

	50 cl
● Dôle AOC Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i>	15.00
● Pinot Noir AOC Valais	18.00
● Humagne Rouge AOC Valais	18.00
● Cornalin AOC Valais	18.00
● Syrah AOC Valais	18.00
● Syrah-Merlot AOC Valais	18.00
● Gamay AOC Valais	18.00
● Terra Rosso VdP Romand	18.00

OFFENAUSSCHANK

Weisswein

1 dl

Grand Métral

- Petite Arvine AOC Valais 8.50
- Amigne AOC Valais 7.50
- * Malvoisie Douce AOC Valais 7.50

Collection Chandra Kurt

- Fendant AOC Valais 6.50
- Heida AOC Valais 8.50
- Humagne Blanche AOC Valais 8.50

Maître de Chais

- Fendant de Saint-Léonard AOC Valais 7.00
- Johannisberg de Chamoson AOC Valais 7.50
- Petite Arvine AOC Valais 10.50
- Vieilles Vignes AOC Valais 🍷 11.00

Marsanne, Roussanne

O F F E N A U S S C H A N K

Rotwein

1 dl


Grand Métral

- Pinot Noir de Salquenen AOC Valais 7.50
- Cornalin AOC Valais 8.00
- Merlot AOC Valais 8.00

Collection Chandra Kurt

- Humagne Rouge AOC Valais 8.50
- Diolinoir AOC Valais 9.00

Maître de Chais

- Syrah AOC Valais 11.50
- Cornalin AOC Valais 12.00
- Humagne Rouge AOC Valais 11.50
- Rouge d'Enfer AOC Valais  12.50

Diolinoir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

O F F E N A U S S C H A N K

Roséwein

1 dl

Apologia

- Apologia Pink VdP Romand 7.00

Maître de Chais

- Dôle Blanche AOC Valais 7.50

/Amâ./

- Diolinoir AOC Valais 🍷 8.00

Schaumwein

Apologia

- 🍷 Apologia Brut Schaumwein VdP Romand 8.50

/AMÂ./ AOC VALAIS

Rosé de Diolinoir

AMÂ. Ist Lieben, das Wallis, jeden Morgen aufs Neue, wenn der Himmel um die aufgehende Sonne Zartrosa schimmert, den Wind auf der Haut spürrst, der Atem stockt beim Anblick der Landschaft in grünen Nuancen umgeben von den mächtigen Bergen. AMÂ. Spricht die Sprache der Zeit, des Weines, der Liebe zum Wallis.



	1dl	75 cl
● /AMÂ./ AOC Valais 	8.00	52.00
<i>Rosé de Diolinoir</i>		

A P O L O G I A

DEIN MOMENT, DEIN STIL, DEIN APOLOGIA

Mit ihrem puristischen Design ist die Produktelinie APOLOGIA entschieden «trendy» und entspricht den aktuellen Erwartungen des Markts. Sie bietet eine umfassende Auswahl mit je einem Rot- und Weisswein, einem Rosé sowie einem trockenen weissen Schaumwein, dem APOLOGIA Brut. Jeder dieser Cuvées wird aus Trauben edler Rebsorten gekeltert, die vollkommen ausgereift geerntet wurden. Die charaktervollen, ausgewogenen, schmackhaften, fruchtigen und süffigen Weine der Linie APOLOGIA zeugen von der Vielfalt der sonnenverwöhnten Terroirs in den Rebbergen.



	37.5 cl	75 cl
● Apologia Bianco VdP Romand	24.00.....	46.00
● Apologia Pink VdP Romand	24.00.....	46.00
● Apologia Rouge VdP Romand	24.00.....	46.00
🍷 Apologia Brut Schaumwein Vdp Romand		46.00

T E R R A V E R I T A S

FÜR DIE WAHRHEIT

«In vino veritas», die Erkenntnis von Plinius dem Älteren (1. Jahrhundert n. Chr.), dass die Wahrheit im Wein liegt, ist rund um die Welt gegangen. Zwanzig Jahrhunderte später führt uns Terra Veritas an den Ursprung dieser Wahrheit zurück. Dieses Sortiment von gleichzeitig spontanen und erhabenen Weinen bringt die ganze Authentizität des Walliser Terroirs zum Ausdruck. Es offenbart die ganz besondere Identität ihrer sonnendurchtränkten Rebsorten, die den Böden, auf denen sie stocken, perfekt angepasst sind. Es erzählt von der Leidenschaft der Menschen, die ihre Reben pflegen und ihre Arbeit zu einer über Generationen überlieferten Kunst machen.



50 cl

● Johannisberg AOC Valais.....	26.00
● Petite Arvine AOC Valais.....	31.00
● Malvoisie AOC Valais.	21.00

T E R R A V E R I T A S

	50 cl
● Œil de Perdrix AOC Valais <i>Pinot Noir</i>	19.00
● Dôle Blanche AOC Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i>	18.00
● Dôle AOC Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i>	18.00
● Pinot Noir AOC Valais	19.00
● Humagne Rouge AOC Valais	21.00
● Cornalin AOC Valais	21.00
● Syrah AOC Valais	21.00
● Syrah-Merlot AOC Valais	21.00
● Terra Rosso VdP Romand	21.00

GRAND MÉTRAL

ZUR ENTDECKUNG DER REBSORTEN

Die Weine der von Damien Carruzzo und seinem Team vinifizierten Linie «Grand Métal» sollen ein unkompliziertes, sofortiges Trinkvergnügen bereiten. Frisch, fruchtig, gehaltvoll und sofort zugänglich, passen sie ausgezeichnet zu einer modernen Gastronomie. Die Linie «Grand Métal» soll ein unverwechselbares, eigenes Profil erhalten.



75 cl

- Petite Arvine AOC Valais..... 54.00
- Heida AOC Valais 50.00
- Amigne AOC Valais 50.00
- * Malvoisie Douce AOC Valais 54.00

GRAND MÉTRAL

	75 cl
● Gamay AOC Valais	50.00
● Pinot Noir de Salquenen AOC Valais	50.00
● Humagne Rouge AOC Valais	50.00
● Cornalin AOC Valais	54.00
● Syrah AOC Valais	54.00
● Merlot AOC Valais	54.00

COLLECTION CHANDRA KURT

FÜR AUTHENTIZITÄT

Chandra Kurt, die bekannte Journalistin und Autorin zahlreicher Weinbücher, hat Provins gewählt, um ihre eigene Weinlinie zu kreieren. Dabei legt sie den Schwerpunkt auf einheimische Rebsorten. Weine, welche von der Tradition des Wallis und der Schweiz zeugen. Die Linie wird oft ausgezeichnet und hat mehrere Goldmedaillen an nationalen und internationalen Wettbewerben gewonnen. Die in limitierter Menge gekelte Kollektion ist eine echte Hommage an die Walliser Weine.



75 cl

- Fendant AOC Valais 45.00
- Petite Arvine AOC Valais 57.00
- Heida AOC Valais 57.00
- Humagne Blanche AOC Valais 57.00

C O L L E C T I O N C H A N D R A K U R T

	75 cl
● Dôle AOC Valais <i>Pinot Noir, Gamay</i>	57.00
● Humagne Rouge AOC Valais	57.00
● Diolinoir AOC Valais	59.00
● Cornalin AOC Valais	59.00

MAÎTRE DE CHAIS

FÜR KENNER.





Dieses Spitzensortiment von Provins ist der perfekte Ausdruck der reichen Vielfalt des Walliser Terroirs. Die 1973 kreierte Linie Maître de Chais verkörpert die drei fundamentalen Werte des Hauses: Tradition, Know-How und Innovation. Die Weine stammen von den besten, mit grosser Sorgfalt ausgewählten Parzellen, auf denen jede Rebsorte ihre grundlegenden Qualitäten offenbaren kann. Passion und Präzision bestimmen die Arbeit im Rebberg und im Keller. Der Genuss dieser grossen, charaktervollen Weine sorgt für emotionale Höhepunkte und Vergnügen.



75 cl

- Fendant de St-Léonard AOC Valais 46.00
- Johannisberg de Chamoson AOC Valais 50.00
- Petite Arvine AOC Valais 69.00
- Heida AOC Valais 69.00
- Vieilles Vignes AOC Valais 🍷 71.00
Marsanne, Roussanne

MAÎTRE DE CHAIS





	75 cl
* Grains de Malice AOC Valais 	99.00
<i>Petite Arvine</i>	
● Dôle Blanche AOC Valais	49.00
<i>Pinot Noir, Gamay</i>	
● Dôle AOC Valais	52.00
<i>Pinot Noir, Gamay</i>	
● Syrah AOC Valais 	73.00
● Cornalin AOC Valais	76.00
● Pinot Noir AOC Valais 	64.00
● Humagne Rouge AOC Valais	73.00
● Rouge d'Enfer AOC Valais 	78.00
<i>Diolinoir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	

LES TITANS

IM BERG AUSGEBAUT.

Das Geheimnis der Produktelinie Les Titans liegt in der präzisen Vinifizierung und dem einzigartigen Ausbau. Die Fässer ruhen mehrere Monate in einem Stollen der Grande Dixence-Staumauer auf 2200 Meter Höhe. Die hier herrschenden extremen Bedingungen lassen den Wein an Eleganz, Ausdruckskraft und Frische gewinnen.



	75 cl
● Petite Arvine AOC Valais 	83.00
● Défi Blanc AOC Valais  <i>Petite Arvine, Pinot Gris, Muscat</i>	84.00
● Défi Noir AOC Valais  <i>Syrah, Cornalin, Diolinoir</i>	88.00
● Merlot AOC Valais 	87.00

LES DOMAINES

EIN TERROIR, EIN WEIN.

Die Motivation von Provins ist es das Terroir, die Geschichte und das Savoir-faire zu würdigen und zu leben. "Les Domaines" ist das Ergebnis dieser Motivation. Aus den schönsten Rehbergen des Wallis entstanden diese Weine und widerspiegeln so die Tradition, die Trockenmauern, die Sonne und den Wind, die für die Weinherstellung in diesem Terroir unentbehrlich sind.



75 cl



- Petite Arvine Tourbillon AOC Valais 78.00
- Heida Chapitre AOC Valais 🍷 78.00
Savagnin Blanc
- Diolinoir Évêché AOC Valais 🍷 89.00
- Clos Corbassières AOC Valais 🍷 89.00
Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Pinot Noir Tournelle AOC Valais 🍷 89.00

VALAIS MUNDI

DIE GEBURT EINES MYTHOS

Lange dauerte die Suche einer Gruppe leidenschaftlicher Weinfreunde. Über Jahre hinweg setzten sie sich mit dem vielseitigen Walliser Terroirs auseinander. Die Reben und die Traditionen wurden erforscht, die eigenen Erinnerungen durchsucht. Nach einer langen Suche wurde letztendlich der ELECTUS entdeckt. Und im Jahre 2014 wurde der ECLAT geboren. Der Weisswein der Linie Valais Mundi. Dieser elegante Wein zeichnet sich besonders durch das edle Bouquet, mit Düften von Zitrone, Pampelmuse und Rosen aus. Sein lebhafter Charakter ist so erfrischend wie ein Bergwind.



	75 cl
● ECLAT AOC Valais 	105.00
<i>Petite Arvine, Heida</i>	
● ELECTUS AOC Valais 	185.00
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	

B I E R E

Biere Hoppy People

33 cl

Porn Star, IPA (Vol. 6.1%)	6.00
Twisted Mind, Amber Pale Ale (Vol. 5.6%)	6.00
Psychobilly Black, Black IPA (Vol 8.5%)	6.50
Psychobilly White, White IPA (Vol 5.8%)	6.00
Intrepid, Belgian Strong Ale (Vol. 8.00%)	6.50
24/7, Session India Pale Ale (Vol. 3.2%)	6.50

Valaisanne

Bière de Cave / Zwickel Bier(Vol. 5.4%)	6.50
Lager (Vol. 4.8%)	6.00
Bière Blanche / ämrich Weizen (Vol. 5.5%)	6.50

A P F E L M O S T

Apfelmost Îris

33 cl

La Pépité (Vol. 5%)	6.50
---------------------------	------



D R I N K S

Aperitiv

Gespritzer Weisswein süss / sauer (mit Fendant)	8.00
Walliser Hugo (mit Apologia Brut)	11.50
Aperhône (Apologia Brut, Grapefruitsirup, Mineralwasser)	11.50
Sangria (Cassis Sirup, Triple Sec, Rotwein)	9.50
Rosé Pamplemousse (Apologia Pink, Grapefruit Sirup)	9.50

Longdrinks

Cristallo gommer Gin (40.40%) mit 37 Tonic/Lemon	18.00
Le Gin Valaisan ALATA (41%) mit 37 Tonic/Lemon	17.00
Gin au génépi (45%) mit 37 Tonic/Lemon	16.00

Walliser Cocktails

Espresso Martigny (Genepi, Espresso, Mandelsirup)	16.00
Williamine Tell (Williamine, Douce de Williamine, Mousse de Williamine, Birnensirup, Zitronensaft)	19.00
Walliser Spritz (Apologia Brut, Aprikosensaft, Douce de Abricot)	14.00
Framboise-Moi (Himbeerliquör, Himbeersirup, Zitronensaft, frische Himbeeren, Apologia Brut)	17.00
Sion Sour (Sempione Whisky, Pinot Noir, Zitronensaft, Zuckersirup)	18.00

D R I N K S

Walliser Gin Cocktails

Gin Wallis Smash (VS Gin, Zucker, Limettensaft, Basilikum)	18.00
Bal Negroni (VS Gin, Vermouth Weiss, Vermouth Rot)	21.00
Dry Martigny (VS Gin, Vermouth Weiss)	19.00

S P I R I T U O S E N

Whiskies	4 cl
Sempione Whisky (42%)	15.00
1815 / 13 Sterne Whisky (42%)	16.00
Swiss Stone Eagle Single Malt (42%)	17.00
Wallisky Single Malt (42%)	17.00



S P I R I T U O S E N

Obstbrände Morand	2 cl
Eau de vie de Williamine/Birne (43%)	8.00
Eau de vie de Abricot du Gel (40%)	8.00
Douce de Williamine/Birne (30%)	8.00
Douce de Abricot (30%)	8.00
Douce de Coing/Quitte (30%)	8.00



S O F T D R I N K S

Warme Getränke

Espresso	4.00
Kaffee	4.50
Cappuccino	5.50
Kaffee & Mousse de Williamine	9.00
Bio Tee « Grand-St-Bernard »	6.00
<i>Calendula mit Zitronenthymian, Edelweiss mit Verveine, Kamille mit Zitronenmelisse, Kamille, Melisse, Minze, Salbei, Verveine</i>	

Kalte Getränke

VALAIS eau naturelle	6.00	8.00
VALAIS eau gazeuse	6.00	8.00
Thirty Seven Tonic	33cl	6.00
Thirty Seven Lemon	33cl	6.00
L'Orthéria Classicus	33cl	6.00
L'Orthéria Thymus	33cl	6.00



S O F T D R I N K S

Sirup Morand	3 dl	5 dl
Sirup mit Mineralwasser VALAIS mit oder ohne Kohlensäure	5.00	7.00
<i>BIO Zitrone, BIO Holunderblüten, BIO Verveine, BIO Erdbeer, BIO Minze, Grenadine, Himbeer, Cassis</i>		

Hausgemachter Eistee	3dl	5dl
Fragen Sie nach unserem heutigen Angebot	5.00	7.00

Îris Fruchtsäfte	25cl
Birne, Antarès Apfel, Tomate	5.50
Apfel-Minze, Birne-Hanf, Himbeer-Apfel, Cassis-Apfel oder Trauben	6.80

Îris Nektare	
Aprikosen, Williams Birne	6.00
Erdbeer	8.50

Zusatz mit Mineralwasser (Schorle).....	0.50
---	------



LUNCH KARTE VON 11.30 BIS 14.00

Rindstatar von Eringerkuh 🍴	kl 18.00	Gr 31.00
Carpaccio von Eringerkuh mit Ruccolasalat 🍴		24.00
Frisches Sandwich mit Fleisch inkl. 5dl Wasser 🍴/🍷		15.00
Frisches Sandwich mit Käse inkl. 5dl Wasser 🍏		15.00
Warme Croustilles de Sion (Roggen Nachos) mit Tomaten-Aprikose Chutney 🍏		15.00
Chèvre Chaud mit saisonalem Salat 🍏		19.00
Walliser Focaccia 🍏/🍷		15.00
Croque-Valaisan 🍏/🍷		15.00
« Cholera », Walliser Quiche mit Käse, Lauch, Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln 🍏	kl 12.00	18.00

Lunch Menu (Walliser Focaccia, Croque-Valaisan oder Cholera)

+ kl. Salat oder Suppe + 5dl Wasser + 1 Kaffee/Espresso..... 18.00

Z U M K N A B B E R N

Mini-Würstli 🍔	10.00
Warme Croustilles de Sion (Roggen Nachos) mit Tomaten-Aprikose Chutney 🍏	15.00
Croustilles de Sion au fromage (Roggenchips mit Käse) mit Apfel Chutney 🍏	11.00
Flûtes au beurre 🍏	12.00

A U S D E R K Ü C H E

Saisonaler Salat 🍏.....	12.00	
Saisonale Suppe warm oder kalt 🍏.....	6.00	
Croque-Valaisan 🍷 (Brot mit Schinken und Raclettekäse).....	15.00	
	klein	gross
Chèvre Chaud mit saisonalem Salat 🍏.....	14.00	19.00
Carpaccio von der Eringerkuh mit Ruccolasalat 🍷.....		24.00
Rindstatar von der Eringerkuh 🍷.....	18.00	31.00
Vegi Tatar aus Gemüse 🍏.....	15.00	21.00

W A L L I S E R P L Ä T T L I

	klein	gross
Assiette Valaisanne 🍷 + 🍷 <i>Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Speck, Trockenwurst, Raclettekäse AOP, Roggenbrot</i>	21.00	37.00
Urban Plate 🍷 <i>Trockenlammfleisch, Johannisberg Terrine, Poulet-Pistazien Pastete, Konfitüre</i>	24.00	45.00
Planchette Trockenfleisch IGP 150g.-300g. 🍷 <i>Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Speck, Trockenwurst, Raclettekäse AOP, Roggenbrot</i>	24.00	45.00
Planchette Trockenwurst 🍷 <i>Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Speck, Trockenwurst, Raclettekäse AOP, Roggenbrot</i>		17.00
Kifferplatte (Gerne klären wir dich auf) 🍷 <i>Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Speck, Trockenwurst, Raclettekäse AOP, Roggenbrot</i>		19.00
Sélection de fromages 🍷 <i>Tomme aus Kuh-, Schafs-, Geissenmilch, Raclettekäse AOP, Alpkäse, Roggenfrüchtenbrot</i>	15.00	45.00
Extra Brot und Butter		5.00

DESSERTS

Wähe mit Walliser Äpfel	7.00
Wähe mit Walliser Aprikosen	7.00
Mascarpone-Mousse mit Aprikose oder Himbeere	9.00
Tarte mit Aprikosen- oder Himbeerkonfi	9.00
Fruchtsalat (saisonales Trio)	7.00

Extras

+Mousse de Williamine	3.00
+Schlagrahm.....	3.00
 Sorbet Hasta Ice Cream: Birne, Aprikose, Himbeeren	 6.50
Glace Hasta Ice Cream: Vanille, Salz-karamell, Dunkelschokolade.....	6.50