

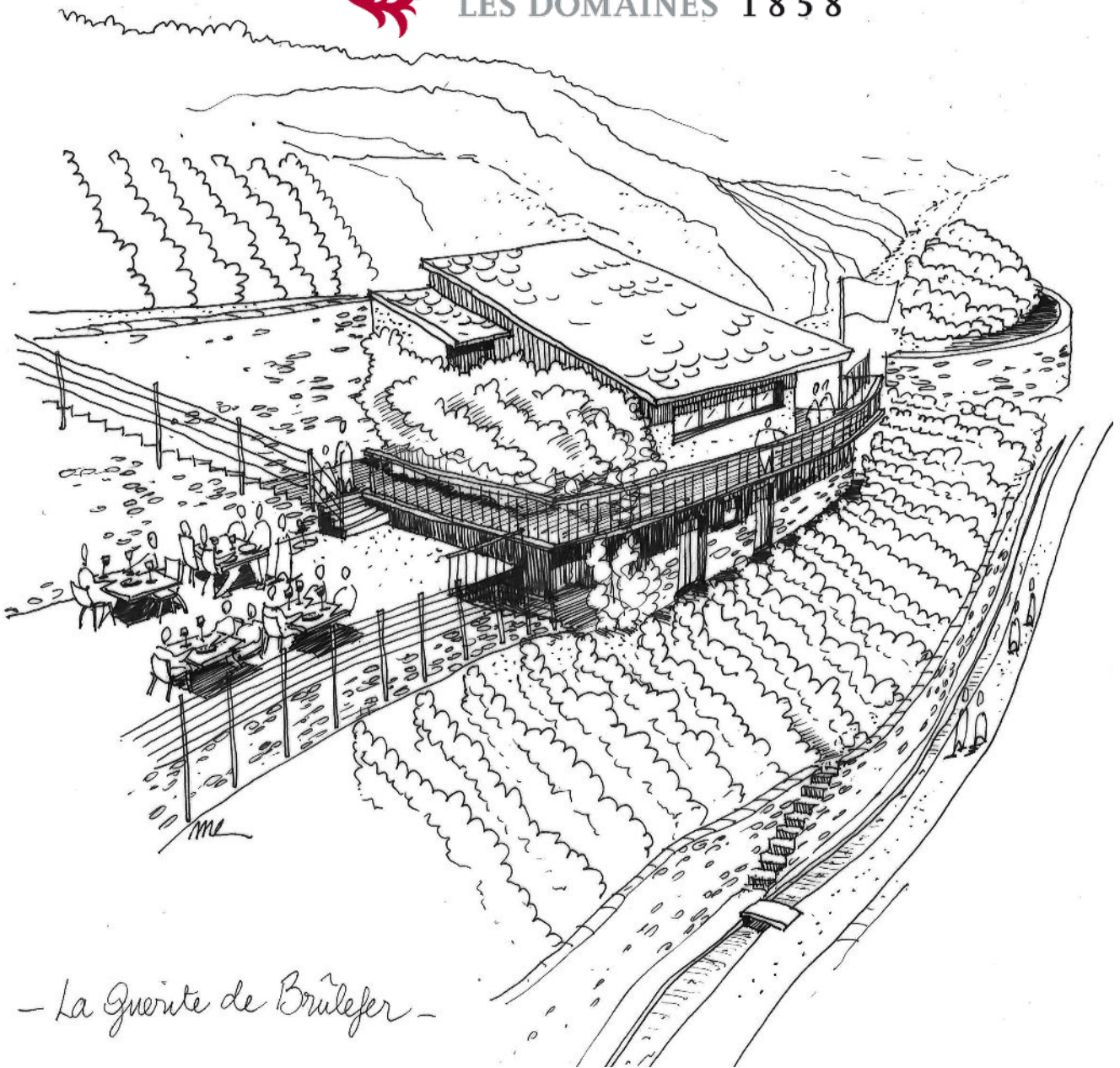
MENU

La quèrite Brûlefer



BONVIN

LES DOMAINES 1858



- La Quèrite de Brûlefer -

VON APRIL BIS OKTOBER, DONNERSTAG BIS SONNTAG VON 10:30 BIS 18:30 UHR.

(OKTOBER 18.00 UHR)

+41 79 246 56 59 / RESERVATION@CELLIERS.CH

LA GUÉRITE BRÛLEFER



Mit Leidenschaft dieses raue und paradiesische Wallis lieben, sein Glutklima, seine kargen Böden aus Kalkschiefer, die sich in der bemerkenswerten Mineralität der Weine ausdrücken.

Mit Leidenschaft mehr als 23 Hektar Weinberge in den steilen Hängen des Mittelwallis bearbeiten, in einem heroischen Weinbau mit Weinbergterrassen, Trockensteinmauern und Suonen.

Den Geschmack und die Geschmacksharmonien sowie die Originalität durch die Vielfalt der alten Walliser Rebsorten, die zu Ehren gebracht wurden, zu kultivieren: Petite Arvine, Heida, Amigne, Humagne, Cornalin, etc.

Sich für intelligente Arbeitsmethoden einsetzen, die ein Umweltbewusstsein demonstrieren und das natürliche Gleichgewicht bewahren.

Das Beste vom Besten zu suchen, um Weine von hoher Qualität zu erzeugen, die seit 1858 unsere prestigeträchtigsten Terroirs aufwerten und mit den größten Weinen der Welt gleichziehen.

Bonvin 1858 ist ein überschaubares, familiengeführtes Unternehmen; ein in der Nachhaltigkeit verankertes Unternehmen, das an die Zukunft glaubt und in einen neuen Weinkeller am Fuße des Weinbergs Brûlefer investiert.

Bonvin 1858 trägt das Label "Valais-Excellence" für seine Verbundenheit mit dem Wallis und sein Engagement für Werte im Zusammenhang mit nachhaltiger Entwicklung und dem Streben nach kontinuierlicher Verbesserung und wurde 2014 mit dem Titel Schweizer Weinkellerei des Jahres geehrt. Als Nachfolger von vier Generationen von Pionieren ist das kleine Bonvin-Team innovativ, verfügbar und gastfreundlich.

Die Guérite Brûlefer und die Mazots du Clos du Château sind privilegierte Orte, um die Weine des Hauses zu entdecken.

UNSERE VERKOSTUNGEN



- Domaines Bonvin 1858

1

Drei Unzen

Fr. 9.-

Drei Weißweine zur Verkostung: Fendant Brûlefer -
Petite Arvine - Amigne

UND / ODER

Drei Rotweine zur Verkostung: Pinot Noir Terra
Cotta - Syrah - Cuvée Rouge Barrique Clos du
Château

2

Sechs Unzen

Fr. 15.-

Drei Weißweine zur Verkostung: Fendant Brûlefer -
Petite Arvine - Amigne

UND

Drei Rotweine zur Verkostung: Pinot Noir Terra
Cotta - Syrah - Cuvée Rouge Barrique Clos du
Château

Ab 12 gekauften Flaschen erhalten Sie einen
Rabatt von 10%.

Kreditkarten werden akzeptiert / inkl. 7.7% MwSt. / Preise in CHF

DIE WEINKARTE



Weisse

	75 cl	37.5cl	1dl
FENDANT DOMAINE BRÛLEFER Fruchtig, mineralisch und rassig	31.00	15.00	5.00
MONT FLEURI , JOHANNISBERG Fruchtig, reich, Mandelnoten im Abgang	37.00	19.00	-
PLAN LOGGIER, TROIS, PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA Intensive Fruchtigkeit, zitronig, lieblich	38.00	-	5.50
HEIDA NOBLES CÉPAGES blumig, strukturiert ausgewogen	44.00	-	-
PETITE ARVINE NOBLES CÉPAGES Exotische Fruchtigkeit, Zitrusfrüchte, Birnen, komplex	45.00	23.00	6.50
CUVÉE 1858 BLANC, PETITE ARVINE, HEIDA, AMIGNE Fruchtig, Noten von Kirsche holzig, vollmundig und fleischig	67.00	-	-
AMIGNE DE VÉTROZ NOBLE CÉPAGE Fruchtig, cremig, anhaltende Intensität, leichte Süße	44.00	-	6.50
ST . ELOI, JOHANNISBERG DOUX Weinlese am 1. Dezember. Fruchtig, Banane, Mango, Birne, schöne aromatische Komplexität, süß	<u>50cl:</u>	34.00	
LE MUST Süß, fruchtig-aromatisch, prickelnd	32.00	16.00	4.50

Rosé

	75 cl	37.5cl	1dl
SORTILÈGE, OEIL-DE-PERDRIX AUS DEM WALLIS Fruchtig, frisch, strukturiert	31.00	16.00	5.00

DIE WEINKARTE



Rote

	150cl	75 cl	37.5cl	1dl
TERRA COTTA, PINOT NOIR Fruchtig, süffig, elegant	-	31.00	-	4.50
CLOS DU CHÂTEAU, PINOT ET MERLOT Fruchtig, elegant, würzig, harmonisch	69.00	34.00	17.00	5.00
HUMAGNE ROUGE NOBLES CEPAGES Typisch wild, ausdrucksstark, schmelzende Tannine	-	45.00	23.00	-
CORNALIN NOBLES CEPAGES Kleine Früchte, schwarze Kirschen, tanninhaltig	-	45.00	-	-
SYRAH NOBLES CEPAGES Ausdrucksvoll, Noten von Oliven, pfeffrig, fleischig	-	45.00	-	6.00
CUVÉE ROUGE BARRIQUE (PINOT, MERLOT, SYRAH) Fruchtig, würzig, leicht vanillig, reich, vollmundig	-	49.00	25.00	7.00
CUVÉE 1858 ROUGE (CORNALIN, SYRAH, HUMAGNE ROUGE) Fruchtig, Kirschen, Holz, vollmundig und fleischig	156.00	77.00	-	-

Ander Getränke

EAU DE VIE DE CUVÉE 1858 (2CL)	6.50
CAFÉ, TEES	3.50
BIO ALP TEA (3DL)	3.50
WALLISER FRUCHTSAFT IRIS (25CL)	5.00
SPRUDELNDES WALLISER MINERALWASSER (5DL)	4.50
WASSERKARAFFE	3.00 (für einen Verein)

DIE SPEISEKARTE



Vorspeise

GRÜNER SALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50
TELLER MIT REBIBES AOP	11.00
TOMME DE CHÈVRE "BESSON", HONIG UND SCHWARZER PFEFFER	14.00
MARINIERTES FORELLENFILET*	14.50
CLOVIS & CO TERRINE	17.50
WALLISER TELLER**	28.00
<i>SCHINKEN, SPECK, TROCKENFLEISCH IGP, JOHANNISBERG-WURST, AOP-KÄSE.</i>	
TELLER MIT TROCKENFLEISCH IGP	31.00

Gerichte

RACLETTE DU VALAIS AOP, STK.	5.00
RACLETTE DU VALAIS AOP, À DISCRÉTION	30.00
KRUSTE MIT AOP-KÄSE	21.00
TOFU-TATAR, TOAST UND BUTTER	22.00
RINDSTATAR**, TOAST UND BUTTER	32.00
FONDUE BACCHUS (MARINIERTES RINDFLEISCH**) 200 GR. (AB 2 PERSONEN)	36.00
<i>BEILAGEN: BRATKARTOFFELN UND SALAT.</i>	
FLEISCHZUSCHLAG** 100 GR.	8.00

Desserts

HAUSGEMACHTE TORTE	6.50
SORBET "LE MUST"	8.00
WALLISER SORBET	10.00
DIE KUGEL EIS	4.00

* Schweizer Fisch

** Schweizer Fleisch

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden!

Wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, informieren wir Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte, wenn Sie uns dies mitteilen.

UNSERE MENÜS



1

Bacchus-Menü (ab 2 Pers.)

Fr. 49.-

MARINIERTES FORELLENFILET* UND BEILAGE
FONDUE BACCHUS (MARINIERTES RINDFLEISCH**) 200 GR. BRATKARTOFFELN
SORBET "LE MUST"

2

Raclette-Menü

Fr. 45.-

DELICE AUS DEM WALLISER SPEICHER**.
RACLETTE AOP VALAIS À DISCRÉTION
SORBET "LE MUST"

3

Kindermenü (bis 12 Jahre)

Fr. 12.-

KALBSWURST** ODER RACLETTE
KALTER TEE 3DL
DIE KUGEL EIS ODER DER HAUSGEMACHTE KUCHEN

Bon appétit!

* Schweizer Fisch

** Schweizer Fleisch

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden!

Wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, informieren wir Sie gerne über die Zutaten unserer Gerichte, wenn Sie uns dies mitteilen.