

LA GUÉRITE BRÛLEFER

Die Karte 

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

Während der Woche auf Reservation für Gruppen ab 20 Personen:
+41 79 246 56 59 / reservation@celliers.ch



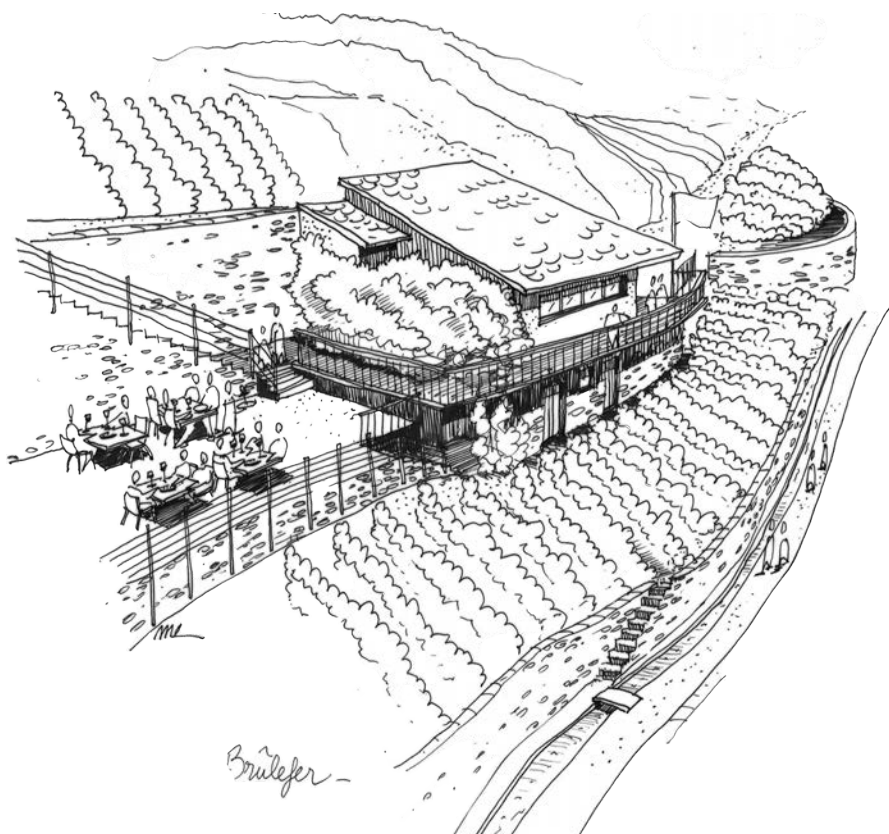
TRADITIONELLE GERICHTE

Domänenweine,
grossartige Jahrgänge.

Käse aus dem Seitental vis-à-vis,
Luftgetrocknetes aus dem
Spycher und viele weitere
Überraschungen.

MENÜS ZUM TEILEN

Weil ein geteiltes Gericht
immer besser schmeckt.





LA GUÉRITE BRÛLEFER

Dieses raue und zugleich paradiesische Wallis leidenschaftlich lieben, mit seinem Glutklima und seinen kargen Kalkschieferböden, die sich in der bemerkenswerten Mineralität der Weine ausdrücken.

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

Mit der Vielfalt der wieder zu Ehren gebrachten alten Walliser Rebsorten die Originalität und einmaligen Sinnesempfindungen kultivieren: Petite Arvine, Heida, Amigne, Humagne, Cornalin, usw.


Mit cleveren Arbeitsmethoden ein starkes Umweltbewusstsein beweisen und die natürlichen Gleichgewichte berücksichtigen.

Nach dem Besten vom Besten streben, um qualitativ hochwertige Crus zu produzieren, die seit 1858 unsere prestigeträchtigsten Terroirs zur Geltung bringen und mit den grössten Weinen der Welt wetteifern.

Bonvin 1858 ist eine überschaubares, wie ein Familienbetrieb geführtes Unternehmen, das an die Zukunft glaubt indem es in einen neuen Keller am Fusse des Weinbergs Brûlefer investiert hat.

Für seine Verbundenheit mit dem Wallis, sein Engagement für nachhaltige Entwicklung und dem Streben nach kontinuierlicher Verbesserung hat Bonvin 1858 das Label «Valais Excellence» erhalten und wurde 2014 mit der Auszeichnung Schweizer Weingut 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 erstklassige Orte, um die Weine des Hauses zu entdecken..

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



UNSERE DEGUSTATIONEN

1

Drei Degustationsunzen

Drei Weissweine aus den Weingütern von Bonvin 1858:

Fendant Brûlefer – Petite Arvine – Amigne

und/oder

Fr. 9.-

drei Rotweine aus den Weingütern von Bonvin 1858:

Pinot noir Terra Cotta – Syrah – Cuvée Rouge Barrique Clos du Château

2

Sechs Degustationsunzen

Drei Weissweine aus den Weingütern von Bonvin 1858:

Fr. 15.-

Fendant Brûlefer – Petite Arvine – Amigne

und

drei Rotweine aus den Weingütern von Bonvin 1858:

Pinot noir Terra Cotta – Syrah – Cuvée Rouge Barrique Clos du Château

Beim Kauf von 18 Flaschen 75cl in den Celliers de Sion werden die Degustationspreise zurückerstattet.



DIE WEINKARTE

WEISSWEINE	75 CL	37.5 CL	1 DL
FENDANT DOMAINE BRÛLEFER <i>Fruchtig, mineralisch, rassig</i>	31.00	15.00	4.50
MONT FLEURI, JOHANNISBERG <i>Fruchtig, vollmundig, mit einem Hauch Mandeln im Abgang</i>	37.00	19.00	—
PLAN LOGGIER TROIS (PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA) <i>Intensive Frucht, zitronig, lieblich</i>	37.00	—	5.00
HEIDA NOBLES CÉPAGES <i>Blumig, gut strukturiert und ausgewogen</i>	43.00	—	—
PETITE ARVINE NOBLES CÉPAGES <i>Exotische Fruchtigkeit, Zitrusfrüchte, Birnen, vielschichtig</i>	45.00	23.00	6.50
CUVÉE 1858 BLANC (PETITE ARVINE, HEIDA, AMIGNE) <i>Fruchtig, Noten von Kirschen, dezenter Holzton, vollmundig und knackig</i>	67.00	—	—
AMIGNE DE VÉTROZ NOBLES CÉPAGES <i>Fruchtig, sämig, anhaltende Intensität, leichte Süsse</i>	43.00	—	6.00
ST-ELOI, JOHANNISBERG DOUX <i>Spätlese am 1. Dezember. Fruchtig, Banane, Mango, Birne, schöne aromatische Komplexität</i>	<u>50 CL:</u>	34.00	
LE MUST <i>Süß, aromatische Frucht, prickelnd</i>	32.00	16.00	4.50
ROSÉ	75 CL	37.5 CL	
SORTILÈGE, OEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS <i>Fruchtig, frisch, strukturiert</i>	31.00	16.00	



WEINEKARTE

und andere Getränke

ROTWEINE

150 CL 75 CL 37.5 CL 1 DL

TERRA COTTA, PINOT NOIR <i>Fruchtig, süffig, elegant</i>		31.00	–	4.50
CLOS DU CHÂTEAU, PINOT, MERLOT <i>Elegante Frucht, würzig, harmonisch</i>	69.00	34.00	17.00	–
HUMAGNE ROUGE NOBLES CÉPAGES <i>Etwas wilder Charakter, ausdrucksstark, eingebundene Tannine</i>		43.00	22.00	–
CORNALIN NOBLES CÉPAGES <i>Beeren, schwarze Kirschen, schöner Gerbstoff</i>		45.00	–	–
SYRAH NOBLES CÉPAGES <i>Ausdrucksvoll, Noten von Oliven, pfeffrig, knackig</i>		45.00	–	6.00
CUVÉE ROUGE BARRIQUE (PINOT, MERLOT, SYRAH) <i>Fruchtig, würzig, dezente Vanillenoten, reichhaltig, vollmundig</i>		48.00	–	7.00
CUVÉE 1858 ROUGE (CORNALIN, SYRAH, HUMAGNE ROUGE) <i>Fruchtig, Kirschnoten mit leichtem Holzton, vollmundig und wuchtig</i>	156.00	77.00	–	–

ANDERE GETRÄNKE

EDELBRAND EAU-DE-VIE DU CUVÉE 1858 (2 CL)	6.00
KAFFEE, TEE	3.50
BIO ALP TEA (3DL)	3.50
WALLISER APRIKOSEN-NEKTAR (25 CL)	4.50
TRAUBENSAFT (25CL)	4.50
SPRUDELNDES WALLISER MINERALWASSER (5DL)	4.50



DIE KARTE DER SPEISEN

aus dem Wallis

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50
HOBELKÄSE-TELLER AOP	11.00
FRISCHER ZIEGENKÄSE «BESSON», HONIG UND SCHWARZER PFEFFER	14.00
MARINIERTES FORELLENFILET*	14.50
WALLISER TELLER**	28.00
<i>Rohschinken, Speck und Trockenfleisch AOP, Johannisberg-Wurst, AOP-Käse</i>	
TROCKENFLEISCHTELLER IPG	31.00

GERICHTE

WALLISER RACLETTE AOP, PORTION	5.00
WALLISER RACLETTE AOP, À DISCRÉTION	30.00
KÄSESCHITTE AOP	21.00
TOFU-TARTAR, TOAST UND BUTTER	22.00
RINDSTARTAR **, TOAST UND BUTTER	32.00
FONDUE BACCHUS (MARINIERTES RINDSFLEISCH **) 200 GR, BRATKARTOFFELN, SALAT (AB 2 PERS.)	36.00
ZUSÄTZLICHE PORTION FLEISCH (100 GR)	8.00

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN	6.50
SORBET " LE MUST "	7.00
WALLISER SORBET	9.00
EISCREME, PRO KUGEL	3.00

Liebe Gäste,

bei anfälligen Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren wir Sie auf Anfrage gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.

** Schweizer Fisch

** Schweizer Fleisch



UNSERE MENÜS

1

MENÜ BACCHUS (AB 2 PERS.)

MARINIERTES FORELLENFILET * UND SEINE BEILAGE
FONDUE BACCHUS (MARINIERTES RINDSFLEISCH **) 200 GR,
BRATKARTOFFELN, SALAT
SORBET «LE MUST»

45.-

2

MENÜ RACLETTE

DELIKATESSEN AUS DEM WALLISER SPYCHER
WALLISER RACLETTE AOP, À DISCRÉTION
SORBET « LE MUST »

45.-

3

KINDERMENÜ (BIS 12 JAHRE)

EIN GERICHT NACH WAHL IN UNSWERER KARTE DER SPEISEN
(KINDERPORTION)
BIO ALP TEA (3 DL)
EINE KUGEL EISCREME ODER HAUSGEMACHTER KUCHEN

12.-

*Schweizer Fisch

** Schweizer Fleisch