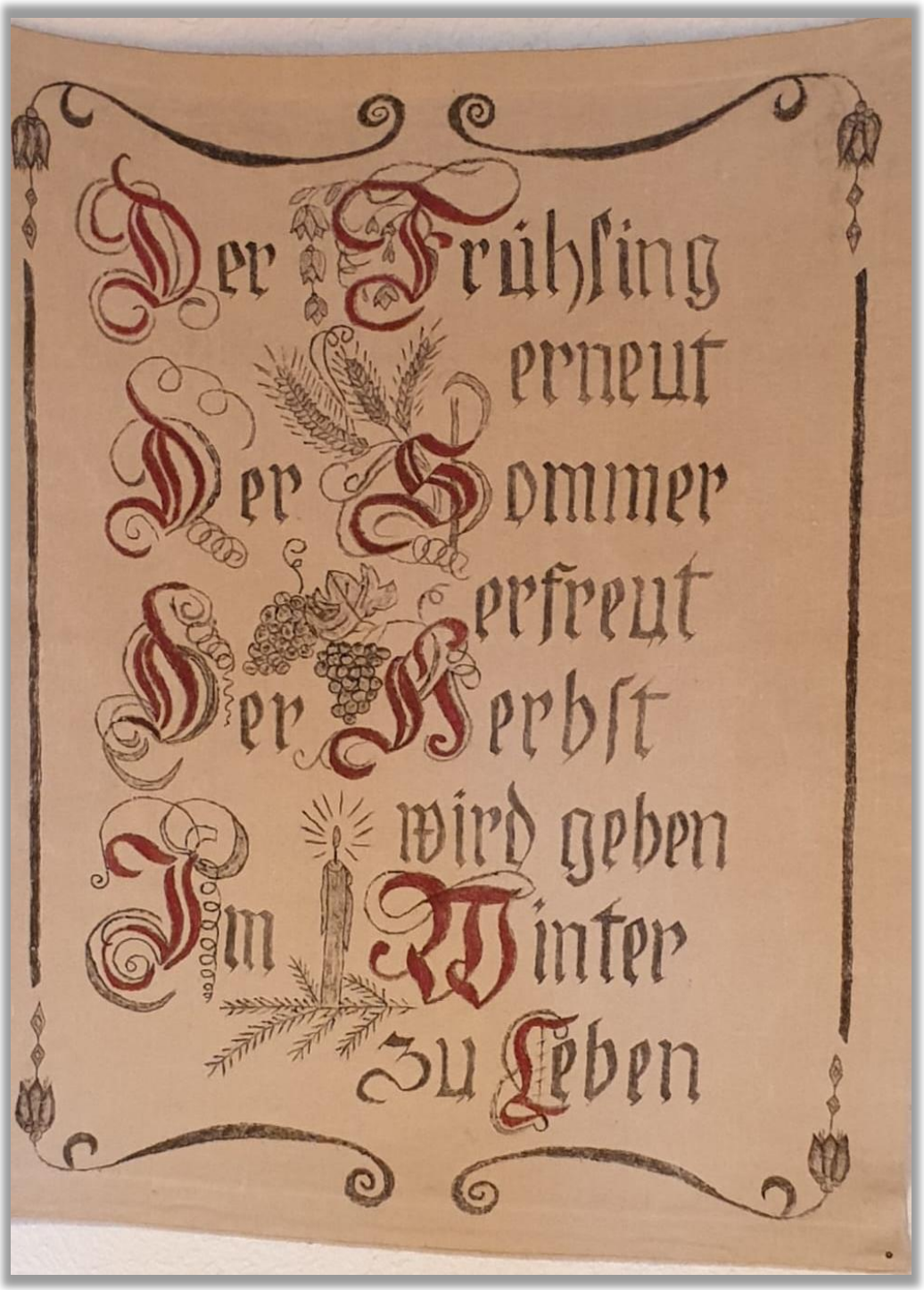
Weinkarte



Alle Preise inkl. MWST

Weine der Freiburger Staatsreben



Freiburger 75 cl 46.50

Der Freiburger ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Pinot gris und Sylvaner.

Die Komplexität seiner Aromen ist gut ausgewogen zwischen frische und warmen, fruchtigen und rauchigen Röstnoten.

Passt zu: Fisch, weissem Fleisch oder zum Apéro

VIGNOBLES DE L'ÉTAT DE FRIBOURG



Domaine des Faverges St-Saphorin Grand Cru 70 cl 39.50

Dieser goldgelbe Chasselas aus biologischer Produktion entfaltet grosszügige Frucht- und insbesondere Pfirsicharomen. Im Gaumen überzeugt er durch Intensität, Tiefe und eine zusätzliche mineralische Note.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Käse



Domaine des Faverges — *41.50*

Assemblage rouge 75 cl

Symbolträchtige Assemblage der Domaine des Faverges, die nach traditioneller Art im Stahltank vinifiziert wird.

Rebsorten: Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir

Die kirschrote Assemblage erfreut mit Aromen von roten Beeren und zeigt sich am Gaumen geschmeidig und knackig.

Passt zu: Aperitif, rotem Fleisch



Gamaret 75 cl — *48.50*

Dieser Wein wird in Eichenfässern aus Holz aus dem Galmwald oberhalb von Murten ausgebaut.

Auf fruchtig-würzige Aromen folgen Röstnoten des Barrique-Ausbaus. Die Rundheit am Gaumen verleiht dem Wein eine feine Textur und elegante Struktur.

Passt zu: Rotem Fleisch und Wild



Réserve du Château de Gruyères — *45.50*

Assemblage rouge 75 cl

AOC Lavaux, St-Saphorin Grand Cru

Rebsorte: Gamay, Gamaret, Galotta

Diese Assemblage mit ihrer rubinroten Farbe entfaltet Aromen von schwarzen Kirschen und Holunder. Er ist angenehm im Mund, knackig und ausgewogen.

Passt zu: Aperitif, Vorspeisen, Käse

Terroir FRIBOURG

ANERKANNTES RESTAURANT

Rosé - Weiss - Wein

Œil de Perdrix 50 cl		*21.--*
Vully blanc 50 cl		*19.50*
Fendant 50 cl		*19.50*
Yvorne 50 cl		*24.50*
Johannisberg 50 cl		*24.50*



Weingut Seewer

Fine Goutte:
der verführerische Fendant 75 cl — *35.--*

Ein feiner, fast lieblicher Fendant, dem ein Hauch Zitrusfrüchte einen exotischen Charakter verleiht. Voller Frische prickelnd, bringt er jedermann in Stimmung, sei es beim Aperitif oder bei gemütlichem Beisammensein.

Passt zu: Aperitif, Fondue, Käsegerichte



Badoux Vins

Aigle Les Murailles AOC 70 cl — *42.50*

Der aus der Chasselas-Traube gewonnene Wein wächst auf sonnenbeschienenen Hängen im Chablais. Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Seine grosszügige, mächtige Struktur umhüllt den Gaumen.

Passt zu: Aperitif, Fisch, Pilzgerichte



LES FILS MAYE

Malvoisie 75 cl — *44.--*

Schöne goldfarbene Robe, an der Nase Quittengelee- und Honignoten, ein süsser, samtener Geschmack mit einem anhaltenden Abgang von karamellisierten Aromen, das ist der typische Malvoisie.

Passt zu: Käse, Dessert



Henri Badoux SA

Petite Arvine du Valais AOC 75 cl — *42.--*

Ein finessenreicher und eleganter Walliser-Wein. Er vereinigt florale Düfte und Noten von Zitrusfrüchten. Das lange Finale dieses rassigen Weines ist geprägt von einer leicht salzigen Note.

Passt zu: Aperitif, Fisch

Rot - Wein

Goron 50 cl ***19.50***

Pinot Noir 50 cl ***21.--***

Dôle 50 cl ***20.50***



Henri Badoux SA

Dionysos, Vully aoc
Assemblage rouge (vis) 50 cl ***25.50***

Weinbauregion: Schweiz, Waadt Vully

Rebsorten: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Gamay

Passt zu: Wild, italienische Spezialitäten, Pasta



Henri Badoux SA

Syrah du Valais 50 cl ***26.50***

Auf Weinbergen am rechten Rhone-Ufer im Zentralwallis wird dieser Wein hergestellt. Er zeichnet sich durch ein prächtiges, intensives Rot aus. Im Gaumen entfaltet sich seine schöne, kraftvolle Struktur mit reichhaltigen Tanninen.

Passt zu: Wild, rotes Fleisch, Käse



Morand Vins

Humagne Rouge AOC 50 cl — *26.50*

Dieser Wein zeichnet sich aus durch eine dunkelrote Farbe. Er hat ein sehr intensives Bouquet und ist in der Nase ziemlich wild.

Dieser Cru hat eine robuste Konstitution, ist fast ein wenig rustikal.

Passt zu: Fleisch, Wild, Käse



Morand Vins

Clos Grandinaz Grand Feu AOC 50 cl — *27.50*

Dieser Wein wird auf dem «Clos Grandinaz» angebaut. Die beschränkte Produktion garantiert seine Echtheit. Der Syrah verleiht ihm die würzige Seite, der Cabernet Franc Struktur und Reichtum. Der Pinot Noir trägt bei mit Eleganz und Fruchtigkeit. Eine wunderbare Verbindung von verschiedensten Aromen.

Passt zu: rotem Fleisch



Henri Badoux SA

Cornalin du Valais AOC 75 cl — *46.--*

Prächtiges Rubinrot, komplexe, fruchtige Aromen schwarzer Kirschen, strukturiert und rassig, schmelzende Tannine, ausgewogen und langanhaltend; alles Eigenschaften dieses prächtigen Walliser Weines.

Passt zu: rotes Fleisch, Wild



Henri Badoux SA

Humagne Rouge du Valais AOC 75 cl — *41.50*

Intensives Purpur, aromatische Vielfalt, verströmt leichte Hagedornnoten, schöne Struktur, ausgewogene Tannine, würzig.

Charmant, beeindruckend und langanhaltend.

Passt zu: rotes Fleisch, Wild, Käse



Gauch
Cave des Rochers

Ruistal AOC, Varone Vins 75 cl — *48.--*

Assemblage rouge barrique du Valais

Jede Rebsorte (Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah und Cornalin) wird getrennt während 14 Monaten im französischen Barrique ausgebaut.

Gaumen: Seidig, elegant, edle, erlesene Tannine.

Passt zu: Gegrilltes, Käse, Rotfleisch, Wild



Weingut Seewer

Positivo 75 cl — *45.--*

Gamaret und Merlot Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.

Farbe: Kräftiges Purpurrot mit Violettreflexen

Frucht: rote Kirschen

Gaumen: Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet

Passt zu: jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen



Weingut Seewer

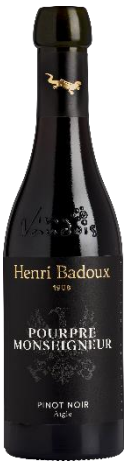
Walmarona 75 cl — *85.--*

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc und Cornalin aus edlem getrocknetem Traubengut „rosiniert“.

Kräftiges Purpurrot mit tiefen Violettreflexen. Im Gaumen wuchtig, robust und edel.

In alten speziell ausgesuchten Eichenfässern auf der feinen Hefe während 10 – 15 Monaten.

Passt zu: Wild, Rehrücken, Hirschmedaillon, Entrecôte an Pfeffersauce, Tournedos, Walliser Käse



Henri Badoux SA

Monseigneur — *41.--*
Pinot Noir d’Aigle AOC 70 cl

Dieser Waadtländer Wein entfaltet in der Nase typische Blauburgunderaromen mit Noten von reifen Früchten und Unterholz. Im Gaumen ist er sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnlichen Textur. Weiche, runde Tannine.

Passt zu: Rind, Wild, Käse



Henri Badoux SA

HENRI Ramarro Rosso VDP Suisse 70 cl — *38.--*

Dieser Schweizer Rotwein ist eine Mischung aus roten Rebsorten, insbesondere Pinot Noir und Gamay. Der Name Ramarro bezieht sich auf das Symboltier des Hauses Henri Badoux: die Eidechse auf Italienisch. Aromen von reifen Früchten, Holznoten, lieblich seidene Struktur.

Passt zu: Rotem Fleisch und Grilladen



Henri Badoux SA

Gamaret/Garanoir AOC 75 cl — *39.--*

Tiefes Purpurrot, violett schimmernd.

Duftet nach wilden Früchten und Gewürzen, (Rosmarin), Pfeffer, leichte Vanillenoten.

Vollmundig, rund und geschmeidig, sehr langanhaltend.

Passt zu: Wildspezialitäten, Weichkäse



Cave de la Côte

Merlot 75 cl — *51.50*

Ein Waadtländer wie im Tessin...

Nase: Düfte von schwarzen Kirschen, kleinen roten Beeren, leicht würzig mit schwarzer Schokolade. Im Mund: sanfte Attacke, ausgeprägten Tanninen, Noten von Kaffee und Vanille anhaltendes Finale.

Passt zu: Gegrilltes, Käse, Risotto, Rotfleisch, Wild



Cave de la Côte

SÉLECTION ESCARGOT OR AOC 75 cl — *39.50*

Assemblage aus Gamaret, Garanoir und Pinot Noir.

Dieser Wein stammt aus sorgfältig auserlesenen Parzellen, die aus dem Waadtland stammen.

Farbe: Dichte Farbe mit roten Reflexen.

In der Nase: Aromen von roten Früchten mit zarten Gewürznoten.

Im Mund: Fruchtig im Ansatz, Vanille- und Toastnoten in der Gaumenmitte, schmelzende Tannine im Abgang.

Passt zu: Fleisch, Einfach zum Geniessen



Cave de la Côte

Cabernet Garanoir AOC 75 cl — *37.50*

Cabernet Franc, Garanoir
Teilreifung in Eichenfässern

In der Nase: Symphonie pfefferiger Noten, roter Früchte und ein Hauch von Holzduft.

Im Mund: Sanfte Attacke im Mund, füllig und gute Struktur, exotische Frucht- und Gewürznoten und ein harmonisches Finish.

Passt zu: Wild, Käsespezialitäten, rotes Fleisch



Cave de la Côte

Gamar'One 75 cl — *56.50*

Intensive Granatfarbe. Aromen von schwarzen Kirschen und von Pflaumen: ein Vergnügen zu welchem noch Düfte von Sauerkirschen, Wildbeeren, schwarzen Johannisbeeren dazu kommen, mit waldigen und Vanillenoten im Hintergrund. Von warmem Charakter unterstützt von sanften und sehr reifen Tanninen, prägt er den Gaumen mit Pflaumenausdünstungen. Sein schlemmerhaftes und leicht pfefferiges Finale ist schätzenswert.

Passt zu: Gegrilltes, Käse, Rotfleisch, Wild