



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Weissweine

<i>Bern</i>		<i>35/37cl</i>	<i>70/75cl</i>
<i>Oberhofner Riesling x Sylvaner, Rebbaud Genossenschaft Oberhofen</i>	<i>2006</i>		<i>43.00</i>
<i>100% Riesling x Sylvaner, füllig, leicht laktisch, ideal zum Aperitif</i>			
<i>Thuner Riesling x Sylvaner, Peter Gerber, Thun</i>	<i>2008</i>		<i>43.00</i>
<i>100% Riesling x Sylvaner, leicht, schöne Frucht und wenig Säure, ideal zu Fisch</i>			
<i>Waadt</i>			
<i>Nyon de la Banderolle, Sélection Hauenstein Hotels</i>	<i>2008/2009</i>		<i>28.00</i>
<i>100% Chasselas, gehaltvoll, vollmundig, fruchtig, ideal zum Aperitif oder Fisch</i>			
<i>Sauvignon blanc de Coinsins, Gilbert Fischer, Belmont</i>	<i>2005/2006</i>	<i>50cl</i>	<i>35.00</i>
<i>100% Sauvignon blanc, traditionelle Grapefruitnote, frisch, fruchtig mit leichtem Barrique Einsatz, ideal zu Fisch</i>			
<i>Calamin grand cru d'Epesses, Pierre Fonjallaz en Calamin</i>	<i>2007</i>	<i>24.00</i>	<i>44.00</i>
<i>100% Chasselas, mineralisch, füllig, spritzig und frisch, ideal zum Aperitif oder zu Fisch</i>			
<i>Dézaley „la Gruyre“, Pierre Fonjallaz en Calamin</i>	<i>2007</i>		<i>51.00</i>
<i>100% Chasselas, wichtig, mineralisch, Zitrusnote und lang im Abgang, ideal zu Fisch</i>			
<i>Yvorne «Clos du Rocher», Obrist SA, Vevey</i>	<i>2008</i>	<i>26.50</i>	<i>48.00</i>
<i>100% Chasselas, Feuerstein Geschmack, vollmundig, lang im Gaumen, ideal zu Fisch</i>			
<i>“La Tour Blanche” Assemblage de Nobles Cépages du Pays de Vaud</i>	<i>2008</i>		<i>42.50</i>
<i>Mischsatz von Pinot noir und Chardonnay, trocken mit feiner Frucht, sehr ausgewogen, ideal für gehaltvolle Speisen</i>			
<i>Wallis</i>			
<i>Altesse „les Seilles“, Samuel Roduit, Fully</i>	<i>2006/2007</i>	<i>29.00</i>	<i>56.00</i>
<i>100% Altesse, wuchtiger, mineralischer Wein mit präsender Säure, ideal zu aromatischem Fisch</i>			
<i>Fendant «la Moette», Simon Maye et fils, St. Pierre sur Clage</i>	<i>2006/2007</i>		<i>46.00</i>
<i>100% Chasselas, wichtig, füllig, fruchtig, ausgewogen, ideal als Essensbegleiter</i>			
<i>Petite Arvine «les Mazots», Maurice Gay, Chamoson</i>	<i>2008</i>		<i>50.00</i>
<i>100% Petite Arvine, mineralisch, füllig mit viel Frucht im Finish, ideal für gehaltvolle Speisen</i>			
<i>Heida AOC “Les Authentiques”, Maurice Gay, Chamonson</i>	<i>2007</i>		<i>44.00</i>
<i>100% Petite Arvine, mineralisch, füllig mit viel Frucht im Finish, ideal für gehaltvolle Speisen</i>			
<i>Muscat “les Mazots”, Maurice Gay, Chamonson</i>	<i>2007</i>		<i>46.00</i>
<i>100% Muscat, mineralisch, würzig mit viel Frucht, ideal zu weissem Fleisch oder Fisch</i>			



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Weissweine

Tessin			35/37cl	70/75cl
<i>Bianco Rovere, Guido Brivio, Mendrisio</i>	2007/2008		34.00	66.00
<i>100% Merlot als Weisswein im Barrique ausgebaut, vollmundig, fruchtig, gehaltvoll, ideal zu kräftigen Vorspeisen</i>				

Thurgau

<i>Sauvignon blanc, Schlossgut Bachtobel, Ottoberg</i>	2008			52.00
<i>100% Sauvignon blanc, frisches knackiges Grapefruitaroma, leichtes Peperoni, spritzig</i>				
<i>Burghalder „Martini Spätlese“ Adrian & Barbara Märki, Rüfenacht</i>	2007			48.00
<i>100% Riesling & Sylvaner, fruchtiger Wein mit etwas Restsüsse, ideal zum Aperio oder Käse</i>				

Schweizer Roseweine

Bern

<i>Spiezer rosé, Rebbaugenossenschaft Spiez</i>	2006			43.00
<i>Pinot noir und Regent zu einem vollmundigen Rosewein vereint, lassen sie sich von dieser Harmonie überraschen</i>				

Neuenburg

<i>Oeil de Perdrix d'Auvernier, Thierry Grosjean, Auvernier</i>	2007	25.00		48.50
<i>100% Blauburgunder, tiefgründig, fruchtig, gehaltvoll, idealer Begleiter zu Fisch und Fleisch</i>				

Wallis

<i>Rose du Valais, Sélection Hauenstein Hotels</i>	2008			28.00
<i>Assemblage aus Blauburgunder und Gamay, fruchtig, leicht, spritzig, idealer Sommerwein</i>				

Französischer Weisswein

<i>Sancerre, Vinoble de la reine blanche, D. J. Reverdy, Verdigny</i>	2006/2008	22.50		48.00
<i>100% Sauvignon blanc, Grapefruit, traditionell grasig, leichte Hyazinthe, ideal zu Krustentiere und Fisch</i>				
<i>Chardonnay de Bourgogne AOC, Domaine Henri de Villamont</i>	2005			48.00
<i>100% Chardonnay, Mineralischer, fruchtiger Wein mit angenehmer Säure, ideal zu Fisch und hellem Fleisch</i>				
<i>Château Segonzac Mont Blanc AOC, Bordeaux</i>	2007			49.00
<i>50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon, exotische Aromen, Zitrusfrüchte, erfrischend, ideal zu Fisch und Käse</i>				

Italienischer Weisswein

<i>Roero Arneis, Carlin de Paolo</i>	2007			52.00
<i>100% Arneis, füllig, fruchtig, lang anhaltend, ideal zu kräftigen Vorspeisen und Fischgerichten</i>				



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Rotwein

Bern		35/37cl	70/75cl
<i>Spiezer Blauburgunder, Rebbaud Genossenschaft Spiez</i>	2008		46.00
<i>100% Blauburgunder, fruchtig, leichter Rotwein, mittlere Struktur, ideal zu weissem Fleisch</i>			
<i>Spiezer Blauburgunder Barrique, Rebbaud Genossenschaft Spiez</i>	2006		56.00
<i>100% Blauburgunder im Barrique ausgebaut, gehaltvoll, fruchtig, lang im Abgang, ideal zu Kalbfleisch</i>			
<i>Oberhofner Blauburgunder, Rebbaud Genossenschaft Oberhofen</i>	2007		47.00
<i>100% Blauburgunder, fruchtig, mittlere Struktur, ideal zu weissem Fleisch</i>			
<i>Thuner Garanoir, Peter Gerber, Thun</i>	2007/2008		46.00
<i>100% Blauburgunder, fruchtig, mittlere Struktur, reife Gerbstoffe ideal zu Fleisch</i>			
Waadt			
<i>Merlot AOC Coinsins, Gilbert Fischer, Belmont</i>	2007	50cl	38.00
<i>100% Merlot im Barrique, mittlere Struktur, Brombeere und leichtes Cassis, ideal zu gebratenem Fleisch</i>			
<i>Dézaley „rouge de treilles“, Pierre Fonjallaz, en Calamin</i>	2007	28.50	54.80
<i>Blauburgunder, Gamay und Merlot assembliert nach vinifikation, weich, harmonisch, ideal zu Kalbsfleisch</i>			
<i>Merlot de Calamin „Barrique“, Pierre Fonjallaz, en Calamin</i>	2005/2006		68.00
<i>100% Merlot im Barrique, gehaltvoll, würzig, ideal zu gebratenem Fleisch</i>			
Wallis			
<i>Romance, Assemblage rouge du Valais, Sion</i>	2008		52.50
<i>Diolinoir, Pinot Noir, Gamay, Gamaret und Ancellotta, Vollmundig, elegante Beereneromen</i>			
<i>Dôle „la liaudisaz“, Marie-Thérèse Chappaz, Fully</i>	2006/2007	28.00	54.00
<i>Blauburgunder, Gamay zusammen vinifiziert, vollmundig, tief mit langem Abgang, ideal zu Fleischgerichten</i>			
<i>Petite Syrah „la combe d'Enfer“, Samuel Roduit, Fully</i>	2006		66.00
<i>100% Syrah, dunkle Beeren leicht pfeffrig, ideal zu dunklem Fleisch</i>			
<i>Syrah Chamonson, Simon Maye & Fils, Chamonson</i>	2007		58.00
<i>100% Syrah, pfeffrig, Cassis und Veilchen, präsenre Gerbstoffe, ideal zu grilliertem Fleisch</i>			
<i>Cornalin „Montibeux“, Rouvinez Vins SA, Sierre</i>	2006/2007		53.00
<i>100% Cornalin, fleischig, präsenre Gerbstoffe, gute Struktur, ideal zu gebratenem Fleisch</i>			
<i>Cornalin AOC, Cave du Rhodan</i>	2008		56.00
<i>100% Cornalin, Waldbeeren, leicht pfeffrig, ideal zu dunklem Fleisch</i>			
<i>Humagne Rouge AOC, Cave du Rhodan</i>	2008		54.00
<i>100% Humagne Rouge, wilde Beeren, kräftige Struktur, passend zu Wild und Rind</i>			
<i>Pure Grand Cru superieur, Cave du Rhodan</i>	2007		82.00
<i>100% Pinot Noir, eine Assemblage aus den besten Grand Cru der Schweiz, fruchtiger ausgewogener Wein, Pflaumen, Pfeffer und Karamell, ideal zu Lamm und Kalbfleisch</i>			



Weinkarte Restaurant Burehuus

Schweizer Rotwein

Tessin		35/37cl	70/75cl
Merlot "Runchet", Carlo Tamborini, Lamone	2008		42.00
100% Merlot, fruchtig, süffig, Himbeere, mittlere Struktur, ideal zu Fleisch- und Geflügel			
Merlot Riserva "San Zeno", Carlo Tamborini, Lamone	2007		52.00
100% Merlot, fruchtig, süffig, Himbeere, Cassis, ideal zu hellem Fleisch- und Geflügel			
Merlot "Vigna Vecchia", Carlo Tamborini, Lamone	2003		66.00
100% Merlot, fruchtig, süffig, ausgewogene sehr gute Struktur, ideal zu Fleisch			
Merlot «Rifflessi» Barrigue, Guido Brivio, Mendrisio	2006	38.00	75.00
100% Merlot im Barrigue, füllig, präsenre Gerbstoffe, Cassis, leichter Pfeffer, ideal zu kräftigen Fleischspeisen			
Merlot Quattromani, Brivio, Tamborini, Gialdi und Delea	2005		95.00
100% Merlot, eine Zusammenarbeit von 4 hochdotierten Weinproduzenten aus dem Tessin, grossartig			
Merlot "Platinum", Guido Brivio, Mendrisio	2005		145.00
100% Merlot handverlesen im neune Barrigue, tiefgründig, Brombeere, reife Gerbstoffe, ideal zu Rind (einfach genial)			
Thurgau			
Pinot noir Nr. 1, Schlossgut Bachtobel, Ottenberg	2007		49.00
100% Blauburgunder kühl vergoren, 800lt Holzfässern, fruchtig, süffig, ideal zu Geflügel			
	2008	50cl	33.00
Pinot noir Nr. 2, Schlossgut Bachtobel, Ottenberg	2006		64.00
100% Blauburgunder kühl vergoren handverlesen Spätreif geerntet, tiefgründig, fruchtbetont, ideal zu Kalbsfleisch			
Aargau			
Rütiberger Barrigue, Adrian & Barbara Märki, Rüfenacht	2007		46.00
80% Blauburgunder, Diolinoir und Dunkelfelder, fruchtbetonter Wein, ideal zu Fleisch			
Cuvée Barbara, Adrian & Barbara Märki, Rüfenacht	2006		53.00
80% Blauburgunder, Diolinoir und Pinot Gris, kräftiger fruchtbetonter Wein, passend zu Fleisch			
Graubünden			
Malanser Blauburgunder, Adolf Boner Completer Kellerei, Malans	2007		56.00
100% Blauburgunder spät gelesen in grossen Holzfässern ausgebaut, füllig, fruchtig, ideal zu Fleischgerichten			
Blauburgunder, Schloss Salenegg, Maienfeld	2006/2007	29.00	58.00
100% Blauburgunder beste Lagen, vollfruchtig, Himbeere, leichte Gerbstoffe, ideal zu Kalbsfleisch			
Jeninser Blauburgunder Eichholz, Annatina Pelizzatti, Jenins	2007		59.00
100% Blauburgunder, in grossen Holzfässern ausgebaut, füllig, fruchtig mit Kirschnote, passend zu Fleisch			
Sorso, Annatina Pelizzatti, Jenins	2007		64.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt, ein schöner Assemblage aus Jenins & Malans, Dörrpflaume und schwarze Kirschen			



Weinkarte Restaurant Burehuus

Französischer Rotwein

		35/37cl	70/75cl
<i>Brouilly, Henri de Villamont, Sélection Hauenstein Hotels</i>	2008		32.00
<i>100% Gamay, vollfruchtig, mittlere Struktur, Himbeere, ideal zu hellem Fleisch</i>			
<i>Gevrey-Chambertin AOC, Domaine Henri de Villamont</i>	2004		56.00
<i>100% Blauburgunder, reife Erdbeere, füllig, gute Struktur, ideal zu Kalbsfleisch</i>			
<i>Pommard AOC, Côte de Beaune, Domaine Henri de Villamont</i>	2005		75.00
<i>100% Pinot noir, füllig, gute Struktur, eher auf der Frucht aufgebaut, aromatisch, ideal zu Kalbsfleisch</i>			
<i>Chambolle Musigny 1er cru "les Feusselottes", Henri de Villamont</i>	2006		85.00
<i>100% Pinot noir, grossartiger Wein aus den besten Lagen der Côte de Nuits, Kirschen und Himbeere dominieren</i>			
<i>Grands Echézeaux, Grand Cru, Henri de Villamont</i>	2001		145.00
<i>100% Pinot noir, diese einzigartige Lage gehört zur absoluten Elite des Burgundes, tiefgründig, wichtig, lang im Abgang</i>			
<i>Château Segonzac, Côtes de Blaye, Bordeaux</i>	2006		
<i>Geschmeidige, angenehme Tannine mit langem Abgang, besonders gut zu Geflügel-, Kalbs- sowie Schweinefleisch</i>			
<i>Château Cos Labory, cru bourgeois, Saint Estephe</i>	2003		85.00
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot im Barrique, präsenre Gerbstoffe, lang im Abgang, Cassis, ideal zu Fleisch</i>			
<i>Château Pennautier „Terroires d'altitude“, Caberdès</i>	2005		38.00
<i>Mischsatz aus Syrah, Cabernet, Merlot, Cot und Cabernet Franc, harmonisch elegant</i>			
<i>Les Cèdres "Syrah Malbec", Lorgeril, Vin de Pays d'oc</i>	2005		42.00
<i>Mischsatz von Syrah und Malbec aus dem Süden Frankreichs, füllig, vollfruchtig leichtes Karamel</i>			
<i>Château Maris, La Touge Syrah, Minervois La Liviniere</i>	2006		65.00
<i>100% Syrah von erstaunlicher Tiefe, fleischig dicht und ellenlang im Abgang</i>			
<i>Château Maris, Old Grenache, Minervois La Liviniere</i>	2006		72.00
<i>100% Grenache mit einem Alter der Rebstöcke von über 80 Jahren, vollfleischig, wichtig, genial zu Lamm</i>			

Italienischer Rotwein

<i>Barbera „Briccotndo“ DOC, Fontanafredda, Piemont</i>	2008		42.00
<i>100% Barbera, fruchtig, vollmundig leicht im Körper, harmonisch, passt perfekt zu Teiggerichten und hellem Fleisch</i>			
<i>Dolcetto d'Alba „Rubis“ DOC, Rocche Castemagna, Piemont</i>	2005		48.00
<i>Der wohl schönste Dolcetto den ich kenne, lässt die Meisten höher gestellten Barbara meilenweit hinter sich</i>			
<i>Ripasso „Solane“, Valpolicella classico superiore, Santi, Veneto</i>	2006	25.00	48.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara, fast ein Amarone nur nicht so alkoholisch, reife Früchte, typische Aceto Balsamico Note</i>			
<i>Amarone della Valpolicella classico, Tedeschi, Veneto</i>	2005	40.00	78.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara, wichtig, fruchtig, tief, Pflaumenkompott, ideal zu kräftigen Fleischspeisen</i>			



Weinkarte Restaurant Burehuus

Italienischer Rotwein

<i>Tosco, IGT, Villa Poggio Salvi, Toscana</i> <i>100% Sangiovese Grosso, feurig, vollmundig, mittlerer Körper, harmonische Struktur</i>	2005		49.00
<i>Poggio Valente DOC, Morellino di Scansano, Le Pupille, Toscana</i> <i>Sangiovese, Alicante, kräutrig, fruchtig, energisch, betörend, ideal zu dunklem Fleisch</i>	2003		72.00
<i>Saffredi IGT Fattoria Le Pupille, Magliano, Toscana</i> <i>Cabernet, Alicante, Merlot, elegant, kompakt, tiefgründig, Cassis, edler Wein zu edlen Speisen (ein Hammerwein)</i>	2003	70.00	135.00
<i>Girgenti, IGT, Cantina la Torre, Racalmuto, Sizilien</i> <i>Nero d'Avola, Sangiovese, sehnig, fruchtig, präsenle Gerbstoffe, tief, ideal zu allen Fleischspeisen</i>	2004		45.00

Spanischer Rotwein

<i>Cariñena DO, Selection Hauenstein Hotels</i> <i>Garnache, Tempranillo, volle Frucht, weiche Gerbstoffe, Tiefe, ideal zu Fleischgerichten</i>	2005		38.00
<i>Museum Real Reserva, Bodegas Real, Cigales</i> <i>100% Tempranillo im Barrique, seidig, harmonisch, rote Beeren, ideal zu Grilladen</i>	2003		54.00
<i>Figuero Crianza 12 mese, Ribeira del Duero</i> <i>100% Tempranillo, eine ware Wucht, einmalige Harmonie, kaum übertroffen im Preis-Genussverhältnis</i>	2006	27.00	52.00
<i>Rioja LAN, Edition Limitada</i> <i>85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano, ein Wein voller Wucht, reife eingelegte Früchte, Röstaromen</i>	2005		115.00
<i>Culmen LAN Reserva, Rioja</i> <i>85% Tempranillo, 15% Graciano, balsamische, mineralische Noten, weiche Gerbstoffe, unendlich lang</i>	2001		165.00

Amerikanischer Rotwein

<i>Claret „Diomont Collection“, Francis Ford Coppola</i> <i>Ein Bordeauxblend mit Cabernet, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot und Malbec, harmoisch, füllig, leichte Taninstruktur</i>	2004		54.00
<i>Cabernet Sauvignon „Cask“, Rubicon Estate</i> <i>Der kleine Bruder des grossen Rubicon Estate, 100% Cabernet und eine absolute kalifornische Wucht</i>	2003		135.00

Schaumwein & Champagner

<i>Spiezer Explosion, Rebbaun Genossenschaft Spiez</i> <i>100% Blauburgunder, Flaschengärung, herbe Frucht, süffig, erfrischend, ideal zum Aperitif</i>	2006		68.00
<i>Nicolas Feuillatte brut</i> <i>40% Blauburgunder, 40% Pinot Meunier und 20% Chardonnay, ein klassischer Champagner aus sehr gutem Hause</i>	s.a.		90.00
<i>Champagne Delamotte Brut</i> <i>60% Chardonnay, 30% Pinot noir und 10% Pinot Meunier, kleines Haus in Familienbesitz, harmonisch mit grossartiger Perlage</i>	s.a.	50.00	98.00