



Restaurant  
Burehuus

## Wycharte

Im Restaurant Burehuus wüsse mir, dass nid nume z'Ambiente, sondern o der richtig Wy zumene glungene Ässe biitreit. I üsem Wychäller lagere rund 20 Wyne, i erschter Linie edli Tröpfe us der Schwiz aber o es paar sehr gueti Wye us anderne Regione.

So biete mir öich äs vilsitigs Agebot a Wye a, wo jede Gang perfekt abrunde.

Mir fröie üs, öich die herrliche Wye dörfe z'präsentiere. Jede Einzeln isch, dank sim natürleche Charakter und sire Töifi, unverwächselbar.

Entdecket öie Lieblingswy – mir berate öich gärn.





**Weine im Offenausschank**

**Weissweine**

1dl 7.5dl

Thuner Riesling Sylvaner, 2018  
Riesling Sylvaner  
Peter Gerber, Thun

8.50 52.00

Petite Arvine AOC, 2018  
Petite Arvine  
Charles Bonvin, Sion

9.50 67.00

Grüner Veltliner, 2018  
Grüner Veltliner  
Fred Loimer, Kamptal

7.00 44.00

Rioja Tobia Blanco, 2017  
Viura  
Bodegas Tobia

8.00 51.00

**Rotweine**

1dl 7.5dl

Thuner Garanoir, 2019  
Garanoir, Regent  
Peter Gerber, Thun

9.00 59.00

Mon Rouge, 2017  
Humagne Rouge, Merlot, Syrah, Pinot noir, Gamay  
Niklaus Wittwer, Sion

8.50 57.00

Rapariga da Quinta, 2018  
Cabernet Sauvignon, Aragônes, Alicante Bouschet  
Luis Duarte Vinhos, Alentejo

7.50 45.00

1dl 5dl

Syrah, 2018  
Syrah  
Varone Vins, Sion

8.50 38.00

**Rosé**

1dl 7.5dl

Calafuria  
Negroamaro  
Tormaresca, Puglia

8.50 57.00





Restaurant  
Burehuus

### Unsere "Halbeli"

#### Weissweine

5dl

Heida, 2018  
Heida, Traminer  
Varone Vins, Sion

33.00

*Duftet nach Rose, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz und getoastetem Brot.*

*Eignet sich als Apérowein und passt zum «Burehuus Plättli», Spargeln und Käse*

Johannisberg, 2018  
Sylvaner  
Varone Vins, Sion

30.00

*In der Nase zarte Aromen von Mandelblüten. Im Gaumen eher nussig, harmonisch, reich und würzig.*

*Guter Apérowein. Past zu Spargeln und Meeresfrüchten.*

#### Rotweine

5dl

Syrah, 2018  
Syrah  
Varone Vins, Sion

38.00

*Aromen von Kirschen, Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Kakao.*

*Passt gut zu rotem Fleisch, Wild und reifem Hartkäse.*





**Weissweine**  
Schweiz

**Thunersee**

7.5 dl

Thuner Riesling Sylvaner, 2018  
Riesling Sylvaner  
Peter Gerber, Thun

52.00

*Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht. Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Grapefruit, Cassis und Muskat. Frischer, frecher, spritziger Wein mit guter Gaumenfülle.*

*Eignet sich als Apérowein. Passt zu Seefisch, Käse und Fondue.*

**Wallis**

Mon Blanc AOC, 2018  
Pinot blanc, Amigne, Humagne blanc, Païen, Altesse  
Niklaus Wittwer, Sion

66.00

*Ausdrucksvolle Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, Mangos und Honigmelonen laden zum Genuss ein. Am Gaumen präsentiert sich ein kompakter, ausgewogener Wein, mit zart bitterlichen Konturen und einer leicht salzig ausklingenden Säure, die von einer dezenten Lieblichkeit aufgefangen wird. Ein vielschichtiger, komplexer, ausgewogener Wein.*

*Geeignet als Apérowein. Passt zu Fischgerichten, Pasta und Käsegerichten.*

Petite Arvine AOC, 2018  
Petite Arvine  
Charles Bonvin, Sion

7.5 dl  
67.00

*Intensives Bukett mit Düften von Zitrusfrüchten, Grapefruit, exotischen Früchten und Rhabarberkompott. Im Gaumen sehr vif, mit Eleganz und Harmonie, vielschichtige Frucht, angenehme zitronenartige Säure und einem leicht salzigen Touch im Abgang.*

*Eignet sich als Apérowein. Passt gut zu Fischgerichten.*





**B** Restaurant  
Burehuus

**Romandie** 7.5 dl

Yvorne «Le Florin », 2018 54.00  
Chasselas  
Celliers du Chablais

*Leicht und frisch bezaubert dieser hellgelbe, harmonische Weisswein mit kräftigen Noten vorab von Apfel und Pfirsich, gefolgt von Mandarine. Im Gaumen ist er spritzig, schlank, geschmeidig und trocken.*

*Eignet sich als Apérowein, passt zu Suppen, Terrinen und Fischgerichten*

In Exelsis Blanc, 2016 49.00  
Chasselas, Chardonnay, Pinot gris, Viognier  
Vin de Pays Suisse

*Besticht durch seine, frische Nase von verschiedenen Blumen und Früchten. Feine, würzige Mineralität rundet dieses Bouquet ab. Im Gaumen eine komplexe aromatische Frische, gefolgt durch ein grosses Finale mit mineralischen Noten. Langer intensiver Abgang.*

*Passt zu Spargel, Pilzen, Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und aromatischem Käse.*

**Österreich** 7.5 dl

Grüner Veltliner, 2018 44.00  
Grüner Veltliner  
Fred Loimer, Kamptal

*Frische Aromen von Grapefruit, Äpfeln, Wiesenkräutern, weissem Pfeffer und exotische Frucht nuances. Sehr trocken, erfrischend und saftig.*

*Eignet sich als Apérowein, passt zu Lachs, Salaten, Spargel und Grilliertem.*

**Frankreich** 7.5 dl

Viognier 45.00  
Viognier  
Domaine Viranel, Languedoc-Roussillon IGP

*Zitrusfrüchte, Aprikosen, Pfirsiche und Blumenblüten in der Nase. Am Gaumen füllig und cremig. Eine Ausgeglichenheit zwischen feiner Frucht und mineralischer Säure.*

*Passt zu Lachs, Avocado, Fisch, Teigwaren und Käse.*





## Italien

### Piemont

7.5 dl

Roero Arneis Malvirà, 2018  
Arneis  
Trinita Vino Biologico

54.00

*Im Glas zeigt dieser ausgewogene, fruchtige Weisswein ein klares, intensives Gelb; in die Nase steigen kraftvolle Düfte von Birne, Apfel, Zitrusfrucht und etwas Litschi. Eine angenehme Auftaktsüsse und eine schöne Frische bezaubern den Gaumen, die Fruchtaromen werden von etwas Honignoten ergänzt und von einer runden, geschmeidigen und harmonischen Struktur getragen.*

*Geeignet als Apérowein. Passt zu Suppen, Fleisch- und Käseplättli, Gemüse, Fisch sowie Geflügel.*

Chardonnay, 2018  
Chardonnay  
Tormaresca, Puglia

51.00

*Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Noten von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten, weissen Blüten, Thymian, Orangenschalen, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezente Honignoten, Vanille und reife Birnen. Der Abgang ist fruchtig und langanhaltend.*

*Eignet sich als Apérowein. Passt zu kalten Plättli.*

## Spanien

### Rioja

7.5 dl

Rioja Tobia Blanco, 2017  
Viura  
Bodegas Tobia

51.00

*Aromatisch begeistern in der Nase intensive Noten von tropischen Früchten wie Ananas, Maracuja und Limette, die mit Akzenten von Birnen und Pfefferminze abgerundet werden. Am Gaumen zeigt sich der ausgewogene Wein trocken, mittelkräftig und mit einer knackigen Säure.*

*Passt zum Apéro ebenso perfekt wie zu leichten Vorspeisen, zu gebratenen Salzwasserfischen aber auch zu Geflügel.*





**Rotweine**  
Schweiz

**Thunersee**

7.5 dl

Thuner Garanoir, 2019  
Garanoir, Regent  
Peter Gerber, Thun

59.00

*Ein fruchtiger, süffiger leichter Sommerwein mit kurzem Abgang. Für einen schönen Sommerabend sehr passend.*

*Passt zu leichten Speisen, wie Pasta oder hellem Fleisch.*

**Wallis**

Mon Rouge, 2017  
Humagne Rouge, Merlot, Syrah, Pinot noir, Gamay  
Niklaus Wittwer, Sion

57.00

*Reintönige Aromen von Preiselbeeren, roten Kirschen, Holunder und Süssholz sowie feine Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, dezent fülliger Körper mit zart bitterlichen Konturen von einem reifen Tannin.*

*Passt zu mittelkräftigen Speisen vom Geflügel, Kalb, Rind, Pferd, Schwein, Wild und kalten Platten, sowie zu Pasta- und Reisgerichten.*

Cornalin, 2017  
Cornalin  
Charles Bonvin, Sion

67.00

*Ein robuster Kerl, etwas ungehobelt, mit Ecken und Kanten. Lässt man ihm ein wenig Zeit zu reifen, verfeinern sich die Gerbstoffe. Gewürze dominieren sein Bouquet.*

*Passt zu kalten Fleischplatten, Trockenfleisch, Würzige Grilladen, Steaks und Wildgeflügel.*

In Exelsis Rouge, 2016  
Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernet  
Vin de Pays Suisse

51.00

*Intensive Aromen nach schwarzen Früchten und milden Gewürzen. Die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Extraktsüsse.*

*Passt gut zu Pastagerichten, Risotto, rotem Fleisch und Geflügel*





## Italien

### Toskana

7.5 dl

Vino Nobile di Montepulciano, 2015  
Sangiovese, Merlot  
Talosa

58.00

*Die rubinrote Farbe und die fruchtigen, würzigen Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Karamell, Süssholz und Vanille, laden zum Geniessen ein. Am Gaumen präsentiert sich ein füllender, solide gebauter Körper mit einem haftenden Tannin, gestützt von einer schön eingebundenen, reifen Säure. Ein wortwörtlich nobler und charaktvoller Klassiker aus der Toskana mit einem finessenreichen, langen Abgang.*

*Passt sehr gut zu Leber mit Polenta, zu geschmortem Schweinefleisch- und Wildgerichten und natürlich zu Pizzen und Teigwaren mit Pilzen.*

### Apulien

Neprica Primitivo, 2017  
Primitivo  
Tormaresca

49.00

*Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase ein Bouquet von roten Früchten, Kirschen, mit Noten nach kandierten Früchten und Süssholz. Am Gaumen kugelrund, ausgewogen und gut strukturiert. Mittengewichtiger Körper mit toller Frucht und guter Rasse.*

*Perfekt für eine gesellige Runde mit Freunden. Trinkfreudig und unkompliziert.*

### Piemont

Barbera d'Alba, 2016  
Barbera  
Malvirà

57.00

*Ein ausgewogener, gehaltvoller granatroter Wein mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und einem Hauch von Dörrfrucht und Rose. Dem Gaumen schmeicheln die harmonische, weiche Struktur, eine leichte Auftaktsüsse, eine schöne Frische und saftige, präsenste Tannine*

*Passt zu einem Teller Pasta mit Ragout.*





## Frankreich

7.5 dl

Château Cambon la Pelouse

59.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Cru Bourgeois

*Die kraftvollen Weine des Haut-Medéc sind straff strukturiert, vollmundig und sehr komplex mit konzentrierten Aromen von schwarzen Johannisbeeren und krätigen Holznoten.*

*Passt zu Rindsentrecôte, Lamm und reifen Weichkäsen.*

## Spanien

### Rioja

Rioja Tobia Crianza, 2016

56.00

Tempranillo, Graciano, Garnacha  
Bodegas Tobia

*Die rauchigen und würzigen Noten der Fassreife verbinden sich in der Nase wunderbar mit fruchtigen Aromen von Pflaumen, Kirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen zeigt sich ein weicher und füllender Körper mit einem dichten Kern, mit zartherben Konturen und einer perfekt eingebundenen, reifen Säure. Der lange Abgang macht den Genuss dieses harmonischen Riojas perfekt.*

*Passt zu Lammfleischgerichten und Entrecôte vom Rind.*

### Ribera del Duero

Figuro 12 Crianza, 2016

57.00

Tempranillo  
Garcia Figuro

*Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Frische Fruchtaromen und der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen sind erkennbar. Das Bouquet bietet vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer.*

*Passt zu grilliertem Meerfisch, Würzige Grilladen, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Wildgeflügel und würzigem Hartkäse.*





Portugal

Alentejo

7.5 dl

Rapariga da Quinta Reserva, 2018

67.00

Alicante, Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional

Luis Duarte Vinhos, Alentejo

*In der Nase überzeugen üppige Aromen von reifen Beeren sowie feinwürzige Noten von Zedernholz, Bitterschokolade und Karamell. Der kräftige, ausgewogene Körper verfügt über eine exzellente Struktur mit einem samtigen, präsenten Tannin. Der Abgang ist lange anhaltend und mit einem warmen Nachhall dunkler Früchte versehen. Eine runde, schmeichelnde und moderne, portugiesische Assemblage.*

*Passt zu gegrilltem Fleisch, gut gewürzten Reis- und Teigwarengerichten, Kichererbsen und Bohnengerichten. Des Weiteren zu Geflügelgerichten, wie z. B. eine gebratene Gans, Entenbrust oder Rebhuhn sowie zu Schmier- und Halbhartkäse.*

Rapariga da Quinta, 2018

45.00

Cabernet Sauvignon, Aragônes, Alicante Bouschet

Luis Duarte Vinhos, Alentejo

*Aromen von Weichselkirschen, roten Beeren und würzigen Kräutern begeistern in der Nase. Der Auftakt am Gaumen ist weich und einladend. Das feine Tannin ist sehr angenehm und die frische Säure verleiht dem gut strukturierten Körper eine schöne Spannung. Ein beeindruckender Alltagswein mit einem ausgezeichneten Preis-Genuss-Verhältnis.*

*Passt zu Grilladen, gut gewürzten Eintopfgerichten mit verschiedensten Fleischsorten oder Gemüse, herzhaften Teigwaren- und Reisgerichten, sowie zu Schmier- und Halbhartkäse*

