

# WEINKARTE



**Restaurant Brienzerburli**  
**Hauptstrasse 11, 3855 Brienz**  
**Tel: 033 951 12 41 Fax: 033 951 38 41**

**hotel@brienzerburli.ch**

**www.brienzerburli.ch**

# Flaschenweine im Offenausshank

## Weisswein

Wallis

*Johannisberg de Chamoson*  
R. Vouilloz, Varen  
gehaltvoll, kräftig

pro dl            CHF   6.50



## Rotwein

Waadtland

*Chablais Garanoir*  
Henri Badoux SA, Aigle, 2016  
Vollmundig nach wilden Früchten,  
würzig nach Rosmarin und Pfeffer

pro dl            CHF   6.50  
Flasche         CHF 44.00



# Weinangebot

*Rot Wein... Angebot  
es hed solangs hed...*

## Frankreich

Beaujolais

*Fleurie*  
Sélectionné Hugi, 2011  
fruchtig, leicht (Gamay)

44.00

# Flaschenweine weiss

## Schweiz

70/75 cl

Lavaux	<i>Saint-Saphorin «Domaine de Charmigny»</i> Henri Badoux, Aigle fruchtig, blumig, umfangreich, rassig (Chasselas)	45.00
Chablais	<i>Aigle «Les Murailles»</i> Henri Badoux, Aigle leicht, fruchtig, blumig (Chasselas)	48.00
	<i>Blanc de Noir d'Ollon</i> Henri Badoux, Aigle natürliche Frische, Struktur eines Blauburgunders	42.00
Wallis	<i>Johannisberg de Chamoson</i> R. Vouilloz, Varen gehaltvoll, kräftig (Johannisberg/Gros Rhin)	43.00
Tessin	<i>Bianco di Merlot Ticino «La Lepre»</i> Terreni alla Maggia SA, Ascona frisch, fruchtig, leicht, trocken	39.50

## Spanien

La Mancha	<i>Epilog, Cooperativa Jesus del Perdòn</i> Henri Badoux, Aigle intensive Aromatik, weich und seidig (Sauvignon Blanc, Moscatel)	36.50
-----------	---	-------

# Flaschenweine rosé

## Schweiz

Wallis	<i>Oeil de Perdrix «Bon Art»</i> R. Vouilloz, Varen fruchtig, blumig, kräftig (Pinot Noir)	46.00
--------	--	-------

# Flaschenweine rot

## Schweiz

70/75 cl

Chablais	<i>Aigle Rouge «Monseigneur» Pinot Noir</i> Henri Badoux, Aigle, 2015 Noten von reifen Früchten und Unterholz	48.50
	<i>Yvorne «Bel-Honneur» Assemblage Pinot Noir/Merlot</i> Henri Badoux, Aigle, 2015 körperreich, kräftig, köstliches Bukett	46.50
Wallis	<i>Pinot Noir Réserve du Patron</i> R. Vouilloz, Varen, 2016 kräftig, rassig	44.00
	<i>Cornalin du Valais</i> Henri Badoux, Aigle, 2016 strukturiert und rassig, schmelzende Tannine	47.00
Tessin	<i>Merlot Ticino «Barbarossa» Riserva</i> Terreni alla Maggia SA, Ascona, 2012/13 elegant, Waldbeeren, gut eingebundene Tannine	44.00

## Italien

Piemont	<i>Barbera d'Alba «Crocetta»</i> Tenuta Montanello, Castiglione Falletto, 2015 klares Rubinrot, intensiver Duft von dunklen Früchten	43.00
Toscana	<i>Chianti Classico Riserva, Il Grigio</i> Agricola San Felice, 2013 harmonisch, füllig und von mittlerer Länge (Sangiovese)	48.00

***Der Wein ist so alt wie die Welt und wahrscheinlich der einzige  
Abglanz aus dem Paradies, der sich ungetrübt erhalten hat.***

# Offene Weine weiss

<u>Schweiz</u>		<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>
La Côte	<i>Luins «Hauswein» blanc</i> Cave des 3 Clos, Fam. Gervaix, Begnins leicht, trocken (Chasselas)	4.30	21.00
Chablais	<i>Aigle Chablais Blanc</i> <i>«Réserve des Pêcheurs»</i> Henri Badoux, Aigle frisch, mineralisch (Chasselas)	4.70	23.00
Romandie	<i>Chardonnay</i> Vin de Pays, Sélectionné Hugli frisches, fruchtiges Bouquet, Zitrusfrüchte		22.00
Wallis	<i>Fendant du Valais</i> <i>Sept Dizains</i> Henri Badoux, Aigle leicht, fruchtig (Chasselas)	4.30	21.00

# Offene Weine rosé

<u>Schweiz</u>		<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>
La Côte	<i>Luins «Hauswein» rosé</i> Cave des 3 Clos, Fam. Gervaix, Begnins leicht, trocken (Pinot-Gamay)	4.30	21.00
Wallis	<i>Dôle Blanche La Benjamine</i> Varone, Sion, Henri Badoux, Aigle blumig, fruchtig, reich, weich		25.00

# Offene Weine rot

<u>Schweiz</u>		<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>
La Côte	<i>Luins «Hauswein» rouge</i> Cave des 3 Clos, Fam. Gervaix, Begnins leicht, trocken (Salvagnin)	4.30	21.00
Chablais	<i>Aigle, La Pichette de Pinot Noir «Beau Désir»</i> Henri Badoux, Aigle fruchtig, vollmundig	4.70	23.00
Wallis	<i>Dôle du Valais Mascaron, AOC</i> Sélectionné Hugi vollmundig, harmonisch (Pinot Noir/Gamay)	4.70	23.00
Tessin	<i>Merlot Ticino «Barbarossa»</i> Terreni alla Maggia SA, Ascona elegant, Waldbeeren, gut eingebundene Tannine		30.00
<u>Italien</u>			
Apulien	<i>Primitivo Salento, IGT</i> Baroncelli, Michel Comestible gehaltvoll, ausgewogen, fruchtig (Nero d'Avola)	5.00	24.50
Venetien	<i>Valpolicella Ripasso, Classico DOC</i> Corte Lenguin, S. Pietro, Sélectionné Hugi kräftige Struktur, Aromen von Trockenfrüchten (70% Corvina u. Corvinone, 25% Rondinella, 5% Cab. Sauvignon u. Merlot)		27.00
<u>Spanien</u>			
Rioja	<i>Alcorta DOC</i> Bodega Juan Alcorta, Michel Comestible frische rote Früchte, sanft mit Körper, langer Abgang (100% Tempranillo)		24.00

# Champagner

## Frankreich

*Pommery Brut Royal*  
Champagne, Reims-France



75 cl 77.00

# Schaumwein

## Italien

*Prosecco «dry»*  
Cinzano



1 dl 7.50  
75 cl 37.50

## Schweiz

*Murailles Brut*  
Henry Badoux SA Aigle

75 cl 49.50

## Deutschland

*Henkel Trocken „Piccolo“*  
Wiesbaden

20 cl 15.50

***Bei guter Speise  
und edlem Wein,  
lasst Sorge und  
Leid vergessen sein.***

# Getränke-Angebot

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie betreuen und bewirten zu dürfen. Ihr Besuch bei uns ist nicht selbstverständlich und wir wissen das sehr zu schätzen. Da in letzter Zeit das Verlangen nach Leitungswasser zugenommen hat, der Aufwand dafür aber nicht unerheblich ist, verrechnen wir Ihnen nicht das Wasser, sondern die Dienstleistung, den Aufwand und den Service. Wir halten jedoch an unserer Tradition fest und servieren Ihnen gerne zum Kaffee/Espresso ein kleines Glas Leitungswasser sowie zum Wein die gleiche Menge Leitungswasser kostenlos. Zudem bieten wir Ihnen das Mineralwasser ohne Kohlensäure auch in Halb-Literflaschen an. Alle Preise entnehmen Sie bitte dieser Getränkekarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und danken für Ihren Besuch bei uns.

Familie Huggler und Team

## Kalte Getränke

Adelbodner Nature mit od. ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.00
Adelbodner Nature ohne Kohlensäure	5 dl	6.20
Coca Cola / Cola Zero, Rivella Rot / Blau	3.3 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon / Schweppes Tonic	2 dl	5.00
Ramseier Suure Most mit und ohne Alkohol	5 dl	6.20
Ramseier Apfelsaft	3 dl	5.00
Milch kalt	2 dl	3.80
Ovomaltine / Schokolade	3 dl	4.40
Michel Orangensaft, Tomatensaft	2 dl	5.00
JungfrauBräu «Eiger Helles»	3.3 dl	5.50
Rugenbräu Flasche	5 dl	5.50
Appenzeller Weissbier Flasche (auch ALKOHOLFREI)	5 dl	7.00
Rugenbräu ALKOHOLFREI Flasche	3.3 dl	5.00

## Offene Getränke ( im Glas/Karaffe)

	<u>2 dl Gl</u>	<u>3 dl Gl</u>	<u>5 dl Gl</u>	<u>5dl Kar.</u>	<u>1 Lt.</u>
Leitungswasser	2.50	2.80	4.00	4.00	6.00
Sirup: Kinder gratis / Erwachsene: Preise wie Leitungswasser					
« <b>Brienzer</b> Quellwasser» (kohlenensäurehaltiges Tafelwasser)	3.60	4.00	5.20	6.00	9.00
Coca Cola, Orangina, Citro, Ramseier Apfelschorle	3.60	4.00	5.20	6.00	9.00
	<i>ebenfalls als 1.5 Lt. Flasche erhältlich für 11.00</i>				
Hausgemachter Eistee	3.80	4.20	5.50	6.30	10.00
Rugenbräu Bier	3.80	4.20	5.50		



## Warme Getränke

Café Crème / Espresso / Milchkaffee / Café Hag		4.20
Cappucino		5.20
Café mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Latte Macchiato		6.20
Milch warm, Tasse		4.20
Tee Crème / Tee Citron / div. Kräutertee		4.20
Ovomaltine warm / Schokolade warm		4.50
Schokolade mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Café fertig / Café Lutz (mit Obstbranntwein 2.5 cl)		6.00
Irish-Coffee (mit Whisky 2cl)		11.00
<b>Kaffee Burli/Löwen</b> (mit Kirsch und Schlagrahm)		8.00
Kaffee Baileys		8.00
Punch (alkoholfrei, diverse Aromen)		4.50
Tee Wein	4 cl	6.00
Tee Rum	2 cl	7.00

## Apéritif

San Bitter	(alkoholfrei)	1 dl	5.00
Prosecco «dry» Cinzano		1 dl	7.50
Gespritzer Weisswein suss oder sauer			6.00
Aperol Veneziano (Aperol, Prosecco) oder Hugo			9.50
Blanc Cassis		1 dl	6.50
Martini / Cynar	15% / 16,5%	4 cl	6.50
Campari	23%	4 cl	6.50
Appenzeller	29%	4 cl	6.50
Pastis / Pernod	45% / 40%	2 cl	6.50
Campari Tonic		4 cl	8.50
Bloody-Mary (Wodka & Tomatenjus)		4 cl	9.50

## Digéstitif

Fernet Branca	40%	2 cl	6.00
Underberg	44%	2 cl	6.00

## Dessertweine

Sherry medium dry (Sandemann)	15%	4 cl	5.50
Porto rot oder weiss (Sandemann)	19.5%	4 cl	5.50

## Spirituosen

Bätzi / Kräuter	40%	2 cl	5.00
Williams / Kirsch / Pflümli / Zwetschgen	40%	2 cl	5.50
Steinhäger / Rum / Wodka	40%	2 cl	5.50
Grappa Tre Castelli	40%	2 cl	5.50
Grappa Reserva	41%	2 cl	8.00
Walliser Marc de Dôle	37,5%	2 cl	5.50
Calvados	40%	2 cl	6.50
Marc Morin	40%	2 cl	7.50
Vieille Prune (CH)	40%	2 cl	7.50
Vieille Prune Morin	41%	2 cl	7.50
Gordon's Gin	37.5%	4 cl	6.50
Bacardi Rum / Gordon's Gin	37.5%	4 cl	6.50

## Cognac

Remy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00
Courvoisier VSOP	40%	2 cl	8.50

## Whiskies

Ballantines	40%	4 cl	8.00
Four Roses Bourbon	40%	4 cl	8.00
Oban Single Malt 14years	43%	4 cl	12.00

## Liqueurs

Grand Marnier	40%	2 cl	6.50
Cointreau	40%	2 cl	6.50
Tia Maria	20%	2 cl	6.50
Amaretto Disaronno	28%	2 cl	6.50
Baileys	17%	4 cl	8.00

## Mixgetränke

Screw Driver (Wodka, Orange)		4 cl	8.50
Gin Tonic, Wodka Tonic		4 cl	10.00
Cuba Libre (Cola, weisser Rum)		4 cl	10.00
Rum & Cola (dunkler Rum)		4 cl	10.00
Whisky Cola (Ballantines)		4 cl	10.00