



# SPEISE – UND GETRÄNKEKARTE

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 

Juillet 2025





# WILLKOMMEN BEI BOUDJI

*“Lasst uns das Leben feiern!”*

## Unser Konzept auf der Alp.

Wir haben diesen Ort mit unserem Herzen und unserer Leidenschaft gestaltet, um dort mit Ihnen die Freuden des Lebens zu geniessen!

Wir sind dankbar, dass wir Sie hier willkommen heissen können, in diesem bescheidenen Alpen-Chalet, in diesem aussergewöhnlichen Tal unseres schönen Greyerzerlandes.

Wir möchten mit Ihnen, Ihren Freunden, Arbeitskollegen und Ihrer Familie einen Moment des Genusses und der

Geselligkeit teilen, rund um die Gastronomie unserer Region und die Schweizer Weine unserer befreundeten Winzer.

Fühlen Sie sich hier wie zuhause. Haben Sie Plausch, machen Sie Erfahrungen, lernen Sie Leute kennen, teilen Sie miteinander, entspannen Sie sich

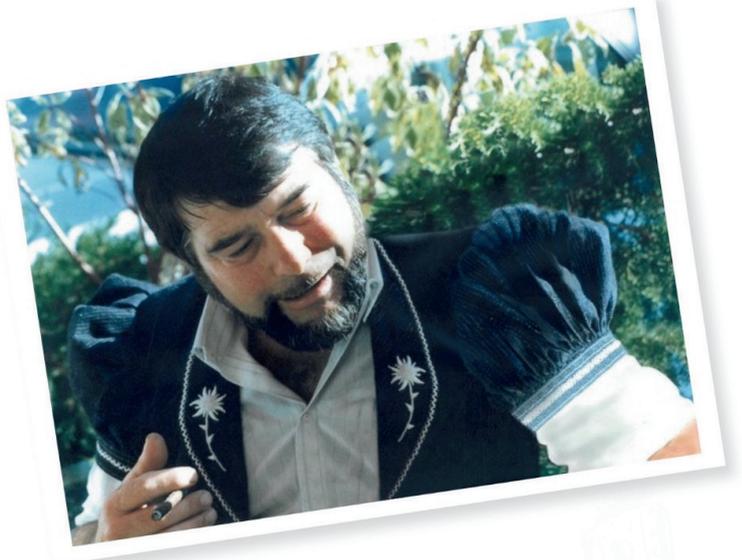
Das gesamte Team der Alpen-Buvette Chez Boudji heisst Sie herzlich willkommen! Machen wir miteinander Bekanntschaft, um gemeinsam das Leben zu feiern.

Sophie Chesnel, Geschäftsführerin  
William Wyssmüller, Käsemeister

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 





## WER WAR BOUDJI?

Er gehörte zu den Personen, die einen Ort mit ihrer Präsenz prägen: Louis Yerly, genannt Boudji, ein Spitzname der damaligen Zeit, ein harter Kerl mit einem weichen Herzen. Die Geschichte der Buvette Chez Boudji im Herzen des Greyerzerlands ist eng mit der Geschichte ihres ehemaligen Besitzers verbunden.

Die Alpen-Buvette des Gîte d'Avau auf den Höhen von Broc trägt nun seinen Namen, der auch 25 Jahre später noch weit und breit bekannt ist. Doch Boudji hatte die Buvette nie selbst bewirtschaftet, er war nicht einmal Stammkunde.

Der erste Pächter der Buvette des Gîte d'Avau, der sich in die Höhen wagte, war Louis de la Fayaula de la Roche im Jahr 1995. Es folgten drei Frauen aus Charmey und Bulle, Patricia Rime, Huguette Gothuey und Sonia Chollet, die die Buvette von 1996 bis 2000 führten.

Nach dem Weggang der drei Freundinnen liess sich Georges Sudan, bekannt unter dem Namen Kiki, mit seiner Frau Antoinette von 2000 bis 2010 dort während der schönen Jahreszeit nieder. Leider musste die Sommersaison 2011 wegen des plötzlichen Todes von Louis Yerly, genannt «Boudji», abrupt abgebrochen werden.

Das Chalet ging in Konkurs und musste verkauft werden. Die enorme Anteilnahme, die dieser Verkauf auslöst, entsprach dem Ruf des Ortes. Ende 2011 erhielt der Landwirt André Deillon aus Vuisternens- devant-

Romont nach einer spannenden Versteigerung den Zuschlag.

Die Gäste mussten nicht lange warten, bis sie wieder die köstlichen lokalen Spezialitäten geniessen konnten. Ab Juli 2012 wurde die Buvette von dem Ehepaar Alexandra und Yves Jaquet aus Estavannens übernommen. Während 10 Jahren machte die Familie Jaquet die Buvette Chez Boudji zu einer nicht nur für Freiburger beliebten Adresse.

Im Mai 2022 übernahmen William Wyssmüller und seine Marke Wyssmüller® Maître fromager das Zepter. Mit einer authentischen Einrichtung, neuer Energie, einer originellen Speisekarte und vielen Ideen im Kopf verleiht das Konzept diesem legendären Ort im Herzen von Gruyère neuen Glanz.

### Anekdoten

Boudji war sehr leichtgläubig. Seine Freunde liebten es, ihn «auf den Arm zu nehmen», wie man so schön sagt. Wenn er sich über etwas aufregte, schlug er oft mit seinem Stock auf den Tisch. Der runde Tisch in seiner Küche trägt noch heute Spuren davon.

Boudji hatte das Herz auf dem rechten Fleck. Mit den Leuten, die sich um ihn kümmerten, war er grosszügig, zahlte aber eher mit Naturalien als mit Geld. Boudji, mit einem Glas Rotwein und einer Zigarre im Mund, setzte nur selten einen Fuss in die Buvette.

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 



# PRAKTISCHE INFORMATIONEN

## «Hausgemacht»: unsere Qualitätsgarantie!

Die auf dieser Karte angebotenen Gerichte werden vor Ort aus unverarbeiteten und traditionellen Produkten gemäss den Kriterien des Gütesiegels "Fait Maison" zubereitet, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichnet sind.



## Herkunft

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

## Allergien

Wir haben ein offenes Ohr für Sie! Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Informationen über Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

## Erklärung der Symbole

Laktosefrei

Glutenfrei

Vegetarisch

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten die MWST. (8,1%) und den Service.

Gourmet-Konzept  
inspiriert von

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER





## OFFENE WEINE 1 DL

---

### WEISSWEINE

<b>Chasselas du Vully</b>	5.90
Château de Praz, Freiburg	
<b>Léon Johannisberg</b>	6.50
Chai du Baron, Wallis	
<b>Fendant Vieille Vigne</b>	6.50
Chai du Baron, Wallis	
<b>Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully</b>	7.00
Château de Praz, Freiburg	
<b>Petite Arvine</b>	8.00
Chai du Baron, Wallis	

---

### ROTWEINE

<b>Pinot Noir du Vully</b>	6.00
Château de Praz, Freiburg	
<b>Gamay Noir</b>	6.00
Chai du Baron, Wallis	
<b>Garanoir-Gamaret du Vully</b>	6.50
Château de Praz, Freiburg	

---

### ROSÉWEINE

<b>Rosé de Pinot Noir du Vully</b>	6.50
Château de Praz, Freiburg	
<b>Rosé de Syrah</b>	6.50
Chai du Baron - Syrah, Wallis	
<b>Rosé Blanc de Noir du valais</b>	7.00
Domaine Cornulus - Pinot noir, Wallis	

### COCKTAILS MIT ALKOHIL

<b>Spritz Limencello</b>	12.00
Limencello und Schaumwein Léon du Wallis	
<b>Spritz by Léon</b>	12.00
Aperol, Walliser Léon Schaumwein, kohlenensäurehaltiges Wasser, Orangenscheibe und frische Minze	
<b>Hugo by Léon</b>	12.00
Walliser Léon Schaumwein, Holunderblütensirup und frische Minze	

---

### Cocktail Kreation des Hauses

---

	13.00
--	-------

### ALKOHOLFREIER COCKTAIL

---

	10.00
--	-------

#### Freiburger Virgin mojito

Pasteurisierter Freiburger Apfelsaft, Sprudel, frische Minze, Rohrzucker und Limette

---

### UNSER HAUS-APERITIV BY SOPHIE

<b>Chasselas mit Basilikum</b>	1dl	6.50
--------------------------------	-----	------

---

### SCHAUMWEIN

<b>Léon Mousseux Pétillant</b>	1dl	6.50
Chai du Baron, Chasselas & Païen, Wallis		



## ZUM TEILEN

### Fleisch- und Käseplatte

Landschinken, Walliser Rohschinken IGP, getrockneter Kräuterschinken, Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP

- > Zum Teilen ab 2 Personen 22.00
- > Zum Teilen ab 2 Personen 32.00

### Ziegen-Tomme aus Albeuve

mit hausgemachtem Condiment 16.00

### Käsegenuss 15.00

Gruyère AOP, 20 Monate gereift, Wyssmüller® Excellence, 20 Monate gereift, Vacherin Fribourgeois AOP aus Pont-La-Ville, 3 Monate gereift, Goldmedaille des Staatsrats 2025

### Walliser Platte für 2 Personens

Trockenfleisch, getrockneter Rohspeck mit Kräutern und Salsiz

25.00

### Das Feinschmecker-Trio zum Teilen ab 2 Personen

Randen-Hummus, Condiment aus getrockneten Tomaten, Kapern, Zitrone, Petersilie und Schafsmilch-Joghurt-Aufstrich 18.00

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

## DER TIPP VOM KÄSEMEISTER

### DAS FONDUE IM "TAPAS"-MODUS IST FUN

ZUM TEILEN 24.50

Portion ab 200 g als Apéro oder Vorspeise

Es freut mich, dass Ihnen mein Rezept Kreation mit aromatisiertem Pfeffer dem Maggiatal schmeckt

*"Ein wahrer Genuss für Ihren Gaumen."*

*Will*



### L'EXCELLENCE MOITIÉ-MOITIÉ

50% Gruyère AOP aus Rohmilch  
 50% Vacherin Fribourgeois AOP aus  
 thermisierter Milch  
 Goldmedaille am Schweizer Wettbe-  
 werb der Regionalprodukte 2021-2022

220 g 24.50

### PUR VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

3 Sorten ausgewählter und gereifter  
 Vacherin Fribourgeois AOP aus  
 thermisierter Milch 220 g 25.50

Mit kleinen Kartoffeln serviert.

### CRÉATION MIT PFEFFER AUS DEM MAGGIATAL

37% Gruyère AOP aus Rohmilch  
 37% Vacherin Fribourgeois AOP aus  
 thermisierter Milch  
 26% Freiburger Halbhartkäse,  
 pasteurisiert

200 g 24.50

### L'ALPAGE GRAND CRU

50% Gruyère d'Alpage AOP aus  
 Rohmilch  
 50% de Vacherin Fribourgeois AOP Alpage  
 aus Rohmilch

220 g 26.50

Alle Fondues werden mit Brot serviert.

## VERGESSEN SIE DIE BEILAGEN NICHT

### Platte für das Fondue zum Teilen

Platte mit IGP-Trockenfleisch aus dem Wallis 

Zum Teilen ab 2 Personen 19.00

Zum Teilen ab 4 Personen 29.00

Portion kleine Kartoffeln, ca.  3.00  
 130 g

Portion Cornichons  und kleine Zwiebeln 3.00

1 Ei für den letzten Schliff 2.00

Kirsch: zum oder nach dem  
 Fondue 5.00

Kanne Sirocco Schwarztee  
 mit Chai-Gwürzen, 1 Liter 12.00

# CUISINE DU TERROIR!



## KALTE GERICHTE

### Schale mit Blattsalat und gerösteten Nüsse

- > Klein 7.00
- > Gross 9.50

### Salat aus gekochtem und rohem Frische

Je nach Saison und nach Lust und Laune unseres Küchenchefs

- Saisonale Suppe > Klein 9.50
- > Gross 14.00

### Quinoa-Salat mit Schweizer Mozzarella

Quinoa, Mozzarella, Blattsalat, Erdbeeren, Mandelblättchen und Pesto

### Roastbeef mit hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln

Mit einem kleinen Blattsalat serviert

## WARME GERICHTE

### Rösti nature

- Rösti mit Vacherin Fribourgeois AOP   22.00
- > Mit Spiegelei   + 2.00
- > Mit Beinschinken   + 3.00
- > Mit Apfelkompott   + 4.00
- > Bratwurst Im Fang  + 8.00

### Rösti nature, frischer Sérac La Roche und Rohschinken IGP 26.00

Serviert mit einem Condiment aus getrockneten Tomaten, Kapern, Zitrone und Petersilie

### Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois und Landschinken 26.00

- > Mit Spiegelei   + 2.00

### Pilzschnitte 26.00

Serviert mit einem kleinen Blattsalat

### Älplermagronen mit Gruyère-Doppelrahm 22.00

Hörnli, Gruyère AOP, Zwiebeln, Gruyère-Doppelrahm

- > Mit geräuchertem Speck   + 4.00
- > Mit Apfelkompott  + 4.00

### Burger mit Cuchaule AOP 29.50

Pulled Beef, gegrillter Räucherspeck, rote Essigzwiebeln, Salatblatt und hausgemachte Sauce  
Mit Bratkartoffeln serviert.

## NUR ABENDS

## FÜR DIE KIDS

bis 12 Jahre

### Gerichte nach Wahl in kleinen Portionen, serviert mit 3 dl Sirup 13.00

- > Älplermagronen mit oder ohne Räucherspeck

#### ODER

- > Rösti nature und eine Kugel Eis\* nach Wahl als Dessert

#### ODER

- > Rösti mit Vacherin Fribourgeois AOP

#### ODER

- > Kleine Käseschnitte mit Vacherin Fribourgeois AOP und Beinschinken

#### ODER

- > Frische Suppe und eine Kugel Eis\* nach Wahl als Dessert

# LES DESSERTS



Vin-cuit- Tartelette*	7.00	Köstliches Apfelkompott, Schafsjoghurt mit Rosmarinhonig	9.50
Zitronen-Tartelette *	7.00		
Tageswähe	7.50	Die Kugel Eis* oder Sorbet traditionell* hergestellt	4.50
Mit Mädesüss aromatisierter		Fleur de lait, Kaffee, Schokolade, Himbeere oder Aprikose	12.00
Milchreis, gesalzener	11.00		
Butterkaramell		<b>Sorbet* mit Schuss</b> (Himbeere oder Aprikose) mit Abricotine, Himbeer oder Wodka	
Schokoladendessert des	10.00		
Küchenchefs	11.00	<b>Extraportion Gruyère-Doppelrahm (70g)</b>	+ 4.00
Meringues und Gruyère- Doppelrahm *	+ 4.50		
> Mit einer Kugel Eis* nach Wahl			
Café gourmand mit kleinen lokalen Köstlichkeiten*	14.00		
> Mit einem Sirocco-Tee oder - Kräutertee	15.00		

## UNSERE HEISSEN GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Decaf	4.20	<b>Sirocco Tees- und Bio- Kräutertees</b>	4.90
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	5.50	> EarlGrey Schwarztee	
Doppelter Espresso	5.90	> Black Chai Schwarztee mit Gewürzen	
Kaffee Boudji	7.50	> Japanischer Sencha Grüntee	
mit Morard du Bry Apfelschnaps		> Ingwer-Zitronengras-Tee	
Heisse Schokolade Caotina/ Ovomaltine	4.50	> Kamillentee	
		> Marokkanischer Minztee	
		> Kräutertee	
		> Eisenkrauttee	
		> Kräutertee mit roten Früchten Hagelbuttentee	



### SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl
Hausgemachter Eistee	3.90	5.90
Pasteurisierte Freiburger Apfelsaft	3.90	5.90
Hausgemachte Apfelschorle Apfelsaft und Sprudel	3.90	5.90
Romanette Zitrone	3.90	5.90
Rivella rot oder blau	3.90	5.90
Schweizer Vivi Kola, Classic oder Zero	3.90	5.90
Morand Sirupe, mit Wasser aus der «Originelle»-Quelle, BRITA-gefilterten und gekühlt Grenadine, Minze, Zitronengras, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Himbeere 3dl-Sirupe sind für Kinder bis zu 12 Jahren gratis.	3.90	5.90
Gents Swiss Tonic 2 dl		5.90
Kinley Ginger Beer 2 dl		5.90
San Pellegrino Sanbitter 1 dl		4.50

### MINERALWASSER

«Originelle» Quellwasser by Brita Schweiz (mikrofiltriert und frisch)

> Still	3 dl: 2.50	5 dl: 3.50	1l: 6.00
> Sprudel	3 dl: 3.00	5 dl: 4.00	1l: 7.00

Die Karaffe Wasser wird Ihnen auf Anfrage gerne serviert. Wenn Sie keine weiteren Getränke am Tisch konsumieren, servieren wir Ihnen einen Liter unseres gefilterten, frischen Wassers und berechnen Ihnen diesen.

### BIERE UND CIDRE

	3 dl	5 dl
Freiburger Biermanufaktur La Patriote Freiburger Helles vom Fass	5.00	7.50
Freiburger Biermanufaktur Ma Biche Freiburger Helles vom Fass	5.50	8.50
Panachée (mit La Patriote)	5.00	7.50
Alkoholfreies Bier «Placebo» der Brauerei Dr. Gab's / in der 3.3dl-Flasche		6.90
Cidre Crafty 4.5% der Brauerei Dr. Gab's in der 3.3dl-Flasche		7.90

## DIE SOMMER-HITS

Hausgemachter Eistee 3 dl 3.90 5 dl 5.90

### Latte macchiato «Eiskaffee»

Doppelter Espresso mit Milch, mit Eiswürfeln serviert

3 dl 7.50





### SPIRITUOSEN

	2cl
Apfelschnaps Pomme Morard 43%	5.00
Kirsch Morand 40%	5.00
Grappa di Selezione d'Ottobre aus dem Tessin 43%	6.00
Williamine Morand 43%	6.00
Vieille prune Les Trois Rois 40%	6.00
Abricotine Morand 43%	7.00
Génépi Gremaud, traditionell in Freiburg hergestellt 42%	8.00
Damassine d'Ajoie 42%	8.00

### EINE ZIGARRE

Zigarrenauswahl Tres Hermanos  
Fragen Sie nach unserer Karte



### APERITIFS UND KLEINE FREUDEN

	4cl
Martini Weiss – Rot 15.5%	6.50
Suze 20%	6.50
Suze 20% und Vivi Kola	9.00
Campari 25%	6.50
Cynar 16,5%	6.50
Pastis oder Ricard 45%	6.50
Amaretto Disaronno 28%	6.50
Limoncello di Sorrento 30%	6.50
Baileys Irish Cream 17%	6.50
Gin Tanqueray 43%	8.00
Gin Tanqueray 43% und Gents	13.00
Swiss Tonic	
Zuschlag für Sprudel	+2.50

### UNSERE SHOOTERS

Das Schnäpsli von Boudji 40% – 2cl  
Génépi der Freunde des Aostatal 5.00  
L'abricot sur fruit by Morand 1889,  
21,5% - 2cl 5.00

Alle unsere Zigarren werden in einem Humidor bei 72 % Luftfeuchtigkeit und 19 °C gelagert.



# WEINKARTE

Ausgewählte Schweizer Weine, inspiriert von  
Wyssmüller® Maître Fromager

**Wyssmüller**<sup>®</sup>  
MAÎTRE FROMAGER 






---

**WEINE IM GLAS 1DL** CHF

**WEISWEINE**

<b>Chasselas du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	5.90
<b>Léon Johannisberg</b> Chai du Baron, Wallis	6.50
<b>Fendant Vieille Vigne</b> Chai du Baron, Wallis	6.50
<b>Hausapéro by Sophie</b> Mit Basilikum aromatisierter Chasselas	6.50
<b>Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	7.00
<b>Petite Arvine</b> Chai du Baron, Wallis	8.00

---

**ROTWEINE**

<b>Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	6.00
<b>Gamay Noir</b> Chai du Baron, Wallis	6.00
<b>Garanoir-Gamaret du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	6.50

---

**ROSÉWEINE**

<b>Rosé de Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz – Pinot Noir, Freiburg	6.50
<b>Rosé de Syrah</b> Chai du Baron - Syrah, Wallis	6.50
<b>Rosé Blanc de Noir</b> Domaine Cornulus - Pinot Noir, Wallis	7.00

---

**SCHAUMWEIN**

<b>Léon Mousseux Pétillant</b> Chai du Baron, Chasselas und Païen, Wallis	6.50
---	------

---

**WEINE IM KRUG / KARAFFE 5DL** CHF

**WEISWWEINE**

<b>Chasselas du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	28.00
<b>Léon Johannisberg</b> (Karaffe) Chai du Baron, Wallis	31.00
<b>Fendant Vieille Vigne</b> (Karaffe) Chai du Baron, Wallis	31.00
<b>Pinot Gris-Pinot Blanc du Vully</b> (Karaffe) Château de Praz, Freiburg	31.00
<b>Petite Arvine</b> (Karaffe) Chai du Baron, Wallis	39.00

---

**ROTWEINE**

<b>Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	29.00
<b>Léon Assemblage</b> Chai du Baron – Merlot, Diolinoir, Wallis	29.00
<b>Garanoir-Gamaret du Vully</b> Château de Praz, Freiburg	31.50

---

**ROSÉWEINE**

<b>Rosé de Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz, Fribourg	29.00
<b>Rosé de Syrah</b> Chai du Baron	31.50
<b>Rosé Blanc de Noir</b> (Karaffe) Domaines Cornulus, Wallis	34.00



FLASCHE 75 CL CHF

**FREIBURG**

**Rosé de Pinot Noir du Vully** 44.00  
Château de Praz, Pinot Noir

**WAADT**

**Rosé de Pinot Noir (Bio)** 43.00  
Les Frères Dutruy

**GENÈVE**

**Rosé de Gamay** 42.00  
Domaine des Trois Étoiles – Gamay

**VALAIS**

**Léon Rosé de Syrah** 43.00  
Chai du Baron  
**Rosé Blanc de Noir** 46.00  
Domaine Cornulus - Pinot noir, Valais

**NEUCHÂTEAU**

**Gran Rosé** 44.00  
Brivio – Merlot  
**Rosato Rovere** 59.00  
Brivio – Merlot

**NEUCHÂTEAU**

**Œil-de-Perdrix** 48.00  
Auvonnier Bouvet-Jabloir – Pinot Noir

FLASCHE 75 CL CHF

**WAADT**

**Brut Rosé Méthode Traditionnelle** 60.00  
Les Frères Dutruy – Pinot Noir

**NEUCHÂTEAU**

**Rosé Brut Signature** 65.00  
Auvonnier Bouvet-Jabloir – Pinot Noir

**VALAIS**

**Léon Mousseux Pétillant** 45.00  
Chai du Baron – Chasselas, Païen

**FRANCKREICH (REIMS)**

**Champagne Brut Premier** 80.00  
Louis Roederer – Pinot Noir,  
Chardonnay, Pinot meunier



FLASCHE 70 / 75 CL

CHF

**FREIBURG**

**Chasselas du Vully** 42.00  
Château de Praz

**Chardonnay du Vully** 47.00  
Cave le Le Petit Château

**Pinot Gris - Pinot Blanc du Vully** 47.00  
Château de Praz, Freiburg

**Freiburger de Vully** 54.00  
Château de Praz - Sylvaner, Pinot gris

**WAADT**

**Chasselas Cuvés Spéciale (Bio)** 42.00  
Les Frères Dutruy

**La Braise d'Enfer** 47.00  
Les Frères Dubois – Chasselas

**Dézaley-Marsens – De la Tour** 57.00  
Les Frères Dubois – Chasselas

**GENÈVE**

**Sauvignon Blanc** 53.00  
Domaine des Trois Etoiles

**SCHAFFHAUSEN**

**Rheinriesling Aagne**  
**Schaffouse AOC** 80.00

**ST-GALLEN**

**Seemühle Riesling (Bio) AOC** 99.00

**NEUENBURG**

**Chambleau Blanc (Bio)** 44.00  
Caves de Chambleau – Chasselas

**WALLIS**

**Fendant Vieille Vigne** 45.00  
Chai du Baron – Chasselas

**Fendant Les Murettes** 45.00  
Maison Gilliard - Chasselas

**Léon Johannisberg** 45.00  
Chai du Baron

**Petite Arvine** 58.00  
Chai du Baron

**Petite Arvine Tourbillon** 63.00  
Les Domaines, Provins

**Cuvée Blanc 1858** 70.00  
Charles Bonvin – Petite Arvine, Heida, Amigne

**TESSIN**

**Chiar di Luna** 43.00  
Delea – Merlot Blanc

**Carato Bianco** 59.00  
Delea – Chardonnay, Merlot, Sauvignon Blanc

**Bianco Rovere** 59.00  
Brivio – Merlot Blanc



FLASCHE 70/75 CL

CHF

### FREIBURG

<b>Pinot Noir du Vully</b> Château de Praz	44.00
<b>Gamaret du Vully</b> Château de Praz	47.00
<b>Noblesse Assemblage du Vully (Bio)</b> Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cave Le Petit Château	69.00
<b>Colline 1789 (Bio)</b> Cave Le Petit Château	59.00

### WAADT

<b>Réserve des Héraults</b> Les Frères Dubois – Pinot Noir	53.00
<b>Assemblage Réserve Les Romaines (Bio)</b> Les Frères Dutruy – Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir	56.00
<b>Yvorne Rouge Grand Cru Assemblage</b> Château Maison Blanche – Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir	57.00
<b>Prestige Pinot Noir d'Yvorne Barrique</b> Henri Badoux	69.00
<b>Prestige Merlot d'Yvorne Barrique</b> Henri Badoux	69.00

### GENF

<b>Danaïde</b> Domaine des Trois Etoiles	64.00
---	-------

### NEUENBURG

<b>Pinot Noir Classique</b> Caves de Chambleau	53.00
<b>Métissage Barrique</b> Caves de Chambleau – Gamaret et Garanoir	59.00
<b>Cabernet Franc Les Palins</b> Grillette	59.00
<b>Gamaret-Pinot Noir Signature</b> Auvernier Bouvet-Jabloir	61.00
<b>Pinot Noir 1er Cru «Les Devins»</b> Domaine Grisoni	61.00
<b>Pinot Noir Cuvée Charlotte (Bio)</b> Caves de Chambleau	89.00

### ZÜRICH

<b>ÉO Noir</b> Staatskellerei Zürich – Gamaret, Merlot	72.00
<b>Merlo</b> Staatskellerei Zürich – Merlot	80.00

### GRAUBÜNDEN

<b>Weisstorkel Blauburgunder (Bio)</b> Wegelin – Pinot Noir	80.00
--	-------

**FLASCHE 70 / 75 CL**

CHF

**TESSIN**

<b>Baiocco</b>	45.00
Brivio – Merlot	
<b>Giornico Oro</b>	53.00
Gialdi – Merlot	
<b>Touché</b>	56.00
Brivio – Merlot	
<b>Arzo</b>	62.00
Gialdi – Merlot	
<b>D'Antan</b>	63.00
Brivio–Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Carato Rosso</b>	69.00
Delea – Merlot Barrique	
<b>Sassi Grossi</b>	89.00
Gialdi–Merlot	
<b>Quattromani Merlot</b>	99.00
Brivio–Tamborini-Delea–Gialdi	

**WALLIS**

<b>Léon Pinot</b>	44.00
Chai du Baron - Pinot Noir	
<b>Gamay Noir</b>	44.00
Chai du Baron	
<b>Dôle des Monts</b>	46.00
Maison Gilliard - Gamay, Pinot Noir	
<b>Léon Assemblage Rouge</b>	49.00
Chai du Baron–Merlot, ,Diolinoir	
<b>Sherpa Assemblage Rouge</b>	53.00
Domaines Chevaliers - Pinot Noir Humagne rouge	
<b>Gamay Vieilles Vignes (Bio)</b>	53.00
Domaine Cornulus	
<b>Cornalin</b>	59.00
Chai du Baron	
<b>Merlot</b>	59.00
Chai du Baron	
<b>Sherpa Assemblage Everest</b>	62.00
Domaines Chevaliers – Merlot, Syrah, Ancelotta	

<b>Baroq</b>	69.00
Domaine Jean-René Germanier – Merlot, Cabernet, Cornalin	
<b>Défi Noir</b>	69.00
Les Titans, Provins – Cornalin, Diolinoir, Syrah	
<b>Cabernet Franc Antica</b>	69.00
Domaine Cornulus	
<b>Merlot Trè Gran Antica (Bio)</b>	72.00
Domaine Cornulus	
<b>La Réserve Barrique</b>	75.00
Chai du Baron – Merlot, Cabernet Sauvignon	
<b>Clos Corbassières</b>	75.00
Les Domaines, Provins – Cornalin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc	
<b>Humagne Rouge Réserve</b>	76.00
Domaine Jean-René Germanier	
<b>Cuvée 1858 Rouge</b>	79.00
Charles Bonvin – Cornalin, Syrah, Humagne Rouge	
<b>Pinot Noir Cœur du Clos</b>	72.00
Domaine Cornulus	
<b>Syrah Cayas Réserve</b>	89.00
Domaine Jean-René Germanier	
<b>Elixir Assemblage Rouge</b>	91.00
Domaines Chevaliers – Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Merlot, Gamaret	
<b>Cornalin Barrique</b>	94.00
Ludovic Zermatten	



# ZVIERI

## ZUM TEILEN

Preise  
(CHF)

<b>Ziegen-Tomme aus Albeuve mit hausgemachtem Condiment</b>  	16.00
<b>Käsegenuss</b>  	15.00
Gruyère AOP, 20 Monate gereift, Wyssmüller® Excellence, 20 Monate gereift, Vacherin Fribourgeois AOP aus Pont-La-Ville, 3 Monate gereift, Goldmedaille des Staatsrats 2025	
<b>Hirschwurst von der Metzgerei Fumoir Paysan</b>  	11.00
<b>Traditionell hergestellte Terrine von Augustin</b> 	16.00
<b>Das Gourmet-Trio</b>  	16.00
<b>Der vegetarische Salat</b>  	<b>Wir informieren Sie gerne über die Preise</b>
je nach Saison und Inspiration des Küchenchefs	
<b>Fleisch- und Käseplatte</b>  	ab 2 Personen / ab 4 Personen 22.00 / 32.00
Landschinken, Walliser Rohschinken IGP, getrockneter Rohspeck mit Kräutern	
<b>Walliser IGP-Platte für zwei Persone</b>  	25.00
Trockenfleisch, roher Speck mit Kräutern und Trockenwurst	
<b>Fondue im Tapas-Modus</b>	Portion 200 g zum Teilen 24.50
Rezept Création Wyssmüller® mit feinem Pfeffer aus dem Maggiatal	

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.