



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

Les Bons Gourmands – Die Feinschmecker Gutscheine

1. Wert nach Wunsch, ob Mittag oder Abendessen

2. Für eines von unseren speziellen Angeboten :

1. **Passionata: Sfr. 1'000.- für 2 Personen (€ 667.-)**

- 1 Nacht in einem Doppelzimmer mit Aussicht auf den Garten mit Frühstück
- Einen Champagner-Aperitif zur Begrüssung ist offeriert vom Hause
- Ein 9-gängiges Gourmet-Menu mit korrespondierenden Weinen
- Mineralwasser und Kaffee
- Besuch des Kellers und 1 Flasche aus der Kollektion „Le Vin Vivant“ zum Mitnehmen

2. **Escapade gourmande: Sfr. 850.- für 2 Personen (€ 567.-)**

- 1 Nacht in einem Doppelzimmer mit Aussicht auf den Garten mit Frühstück
- Einen Weisswein-Aperitif zur Begrüssung ist offeriert vom Hause
- Ein 7-gängiges Gourmet-Menu mit korrespondierenden Weinen
- Mineralwasser und Kaffee

3. **Mille Saveurs: Sfr. 1'350.- für 2 Personen (€ 900.-)**

- 1 Nacht in einer Junior-Suiten mit Aussicht auf den Garten mit Frühstück
- Einen Champagner-Aperitif zur Begrüssung ist offeriert vom Hause
- Ein Überraschungs-Menu mit korrespondierenden Weinen
- Mineralwasser und Kaffee
- Ein Souvenir zum Mitnehmen

4. **Plaisirs en semaine: Sfr. 575.- für 2 Personen (€ 383.-) nur von Dienstag bis Donnerstag**

- 1 Nacht in einem Doppelzimmer mit Aussicht auf den Garten mit Frühstück
- Ein 4-gängiges Gourmet-Menu
- Zwei halbe Flaschen Wein aus der Kollektion „Le Vin Vivant“



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

Die Sammlung 2010 unserer Marmeladen und Gelees

Zwischen Sfr. 15.- und Sfr. 25.-

Aprikose
Aprikose/Lavandel/
Zedrat/Bora-Bora und Zedrat/Maracuja
Schwarze Kirsche
Quitte
Erdbeere
Erdbeere/Rhabarber/Minze
Himbeere
Kiwi/Vanille von Madagaskar
Mandarine
Melone/Minze
Melone/Rosmarin
Heidelbeere
Blutorange
Apfel/Akazie
Pflaume
Americano Traube
Rose

**Möglichkeit, die individuell gestalteten Kästchen nach Ihrem Wunsch
zusammenzustellen, zögern Sie nicht, mit uns zu kontaktieren**



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



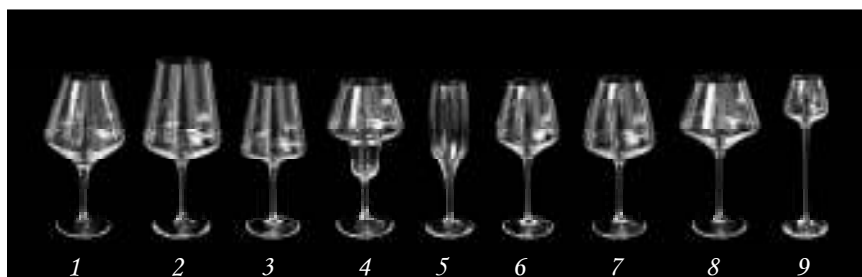
SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

Les verres dessinés par Ruth Ravet – von Ruth Ravet gezeichnete Gläser



1. Le verre à vin rouge
2. Le Grand Cru
3. Le Petit Cru
4. Le verre à Alcool
5. La flûte à Champagne
6. Le verre Spécialité
7. Le Chardonnay
8. Le verre à vin aromatique
9. Le Baby

Im Geschenkpaket

Le verre Spécialité	2 Gläser	Sfr. 90.-
Le verre Chardonnay	2 Gläser	Sfr. 90.-
Le verre à vin aromatique	2 Gläser	Sfr. 90.-
Le verre « Petit Cru »	2 Gläser	Sfr. 104.-
Le verre « Grand Cru »	2 Gläser	Sfr. 122.-
Le verre à Alcool	2 Gläser	Sfr. 114.-
Le verre Baby	3 Gläser	Sfr. 138.-
Le verre à eau	4 Gläser	Sfr. 178.-



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

Les coffrets « Florilèges »

Von Ruth Ravet gezeichnet, 2 Gläser und eine Flasche aus der Kollektion « Le Vin Vivant »



Verres à vin aromatique und Sauvignon	Sfr. 100.-
Verres Spécialité und Pinot Blanc	Sfr. 105.-
Verres und Chardonnay Réserve	Sfr. 115.-
Verres Baby und Trilogie	Sfr. 120.-
Verres « Petit Cru » und Gamaret	Sfr. 124.-
Verres « Grand Cru » und Le Bernardin	Sfr. 143.-
Flûtes und Champagne Bernard Ravet	Sfr. 158.-

Le coffret dégustation Sfr. 100.-

6 Flaschen (50 cl) aus der Kollektion „Le Vin Vivant“ in einer Holzkiste



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

der Kollektion „Le Vin Vivant“

WEISSWEINE

VUFFLENS-LE-CHATEAU SUR LIE Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2008 75 cl 12.50
REBSORTE : Chasselas.

Mit hellem Gold verkleidet, schwankt er zwischen Düften von Geissblatt, Weinbergpfirsich und rosa Grapefruit. Nach einer fülligen und runden Attacke, lässt er uns seine Lebenskraft entdecken durch Empfindungen von Körperfülle und Pflanzensaft zusammen mit Fruch-, Gewürz- und Vanillenoten. Schmackhaft, frisch und seidig im Gaumen nimmt er uns ohne nachzulassen bis ins leicht mit Zitrusfrüchten geprägte Finale mit. Danke seiner Ausgeglichenheit hat er Zukunft.

PASST IDEAL ZU : Zum Aperitif mit Aufschnitt oder jungem Greyerzer, um eine Unterhaltung zu unterstützen oder zum Barschfilet.

CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2007 75 cl 19.-

Lebhaft, feurig, verziert mit einer glänzend goldenen Robe. Seine Aromen tummeln sich durch Noten von Vanille, Zitrusfrüchten, weissen Blumen, Pfirsich, Aprikose mit einer Prise Muskatnuss. Vom Ansatz an entfaltet er im Gaumen sein Talent und seine Spannkraft. Seine minerale Struktur ist günstig für das Aufflatern eines offenherzigen, anmutigen, frischen und köstlichen Geschmacks. Daraus ergibt sich ein Finale, in welchem ein Hauch von Vanille und etwas Zitronenschale sich im fröhlichen Einklang vereinigen. Man kann zuversichtlich in die Zukunft blicken.

PASST IDEAL ZU : Geflügel mit Sauce, Kalbfleisch, Meeresfrüchte- und Fischgerichte, weisse und schwarze Trüffel, Kaviar, Wild, reifer Käse mit weisser Kruste.

CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD RESERVE 2008 75 cl 26.-

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

Dieser goldengelbfarbige Wein gibt Mokka-, Aprikosen-, Mangoaromen und Noten von Hefegebäck ab. Im Mund ist der Ansatz rund und geschmeidig, unterstrichen von einer üppigen und seidigen Textur. Im Finale entwickeln sich Fruchtaromen, die mit Toastnoten wirbeln.

Im Gegensatz zum « Chardonnay du Pays de Vaud » aus der Bernard Ravet-Kollektion wird der Chardonnay Réserve vollständig während ungefähr 11 Monaten in Eichenfässern schweizerischen Herrkunft ausgebaut.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,
« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

PINOT BLANC DE LA CÔTE Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2008 75 cl 15.50
Golden und Kristallklar, trägt er Aromen von weissen Blumen, Weissdorn, Akazien zusammen, und verweilt sich mit Düften von Quitte, Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten. Mit dem Genuss eines Ästheten bewirkt er reichlich den Mund mit anmutigen, fülligen und erlesenen Geschmächen. Allmählich entwickeln sich reiche aromatische Noten mit diskreter Anisanwesenheit. Noch im Finale, hinterlässt er erfrischende Spuren von Melisse. Solch ein Temperament ist die Garantie einer vielversprechenden Zukunft.
PASST IDEAL ZU : Pochiertem Seefisch, Kalbsbries, frischem Ziegenkäse.

SAUVIGNON BLANC DU PAYS DE VAUD Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2008 50cl 11.80
Hellgoldene Robe mit grünen Spiegelungen. Eine prächtige Nase: er strömt in Hülle und Fülle Düfte von Passionsfrucht, Litschi, Quitten, Geissblatt und Akazie aus. Der extrovertierteste und hinreissende Ausdruck der Rebsorte.
Im Mund setzt er eine Entwicklung mit einem lieblichen und schmeichlerischen Ansatz vor, entfaltet dann alle seine Gabe durch Fülle, Geschmeidigkeit und grosszügige aromatische Andauer. Im Finale dominiert die Grapefruit, begleitet von einem köstlichen frischen Touch.
PASST IDEAL ZU : Muscheln, Fische unserer Seen mit leichten Sauce, gemischten Salaten, Sushis, Junger Ziegenkäse.

GEWÜRZTRAMINER DU PAYS DE VAUD Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2007 37.5 cl 11.50
Mit weissem Gold geschmückt, fordert dieser Wein auf, ausgesuchte und berausende Düfte von Erdbeer- und Himmlbeerwasser einzusaugen, mit welchen sich Aromen von exotischen Früchten und eine würzige Prise Ingwer vermischen. Im Mund herrscht sein aromatischer Ausdruck mit Harmonie und Majestät.
Fein, schmelzend, zärtlich im Gaumen, bietet dieser Wein viel Charme, Lieblichkeit und Nachhaltigkeit. Dieser Zauberer besitzt alle Gaben, um sich über die vergehenden Jahre lustig zu machen.
PASST IDEAL ZU : Entenleberpasteten, Entenleber, Krustentiere, asiatische Gerichte, Reblochon und starke Käsesorten mit gewaschener Kruste.

TRILOGIE LA COTE DOUX 2007 50 cl 29.50
Assemblage verschiedener Rebsorten (Chardonnay, Doral und Pinot Gris). Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.
Mit seiner Rosagoldenen Robe, seinen herrlichen Düften von kandierten und exotischen Früchten, durch welche ein Hauch von sanften Gewürzen, wilder Minze und weisser Schokolade weht, wird Sie dieser Wein in den Himmel führen.
Ebenso köstlich sind die Empfindungen im Gaumen, nämlich reichhaltig, samtig, mild und es entwickeln sich blumige Aromen, von Orangeblüte und Akazienhonig, sowohl als auch fruchtige, wie frische auf der Zunge zergehende Feigen und reife Aprikosen im Finale.
PASST IDEAL ZU : Allgemeiner Dessert-Begleiter, passt zu Kaffee und Kuchen unter Freunden, oder auch mit reifem Greyerzer Käse.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,

« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

ROSEWEIN

ROSE DES QUATRE SAISONS 2008 50 cl 10.20

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Gamaret und Gamay.

Die Gamay Trauben wurden direkt gepresst, der Anteil Gamaret stammt hingegen aus einem Abstich. Das Vorklären wurde bis zur Erreichung eines sehr klaren Saftes durch- und der Neihefezusatz mit ausgesuchten Rebstöcken ausgeführt. Die alkoholische Fermentierung fand bei 17-20°C statt um die Frucht maximal bewahren zu können. Jede Traubensorte wurde separat vinifiziert und die Assemblage erfolgte vor dem Abfüllen in die Flaschen. Eine klare, rote Farbe mit violetten Tönen lädt zur Verkostung ein. Aromen von kleinen roten Früchten erinnern vor allem an Himbeeren, rote Johannisbeeren, Süsskirschen und Sauerkirschen. Der Angriff im Mund ist weich und umfangreich. Die Verkostung entwickelt sich in einer schönen Komplexität und schliesst sich in einem angenehmen Finale aus Fruchtaromen.

ROTWEINE

PINOT NOIR DE MORGES Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2007 75 cl 18.70

Mit einer rubinroten Robe erweist sich dieser Pinot Noir voller Pflanzensaft, Feinheit, Zartheit und Eleganz. Er entwickelt Aromen von schwarzen Kirschen, Obstkernen, Himbeeren, die sich mit Noten von Vanille, Toast und sanften Gewürzen gut vereinigen und durch einen Holzgeschmack hervorgehoben werden. Nach einer geschmeidigen Attacke, entfalten sich im Mund fortdauernde Düfte, die mit der für die Rebsorte typischen vergorenen Kirsche gewürzt werden. Ganzil, mit einer noblen Substanz und einer schönen Struktur, verfügt er über feinkörnige Tannine und eine ausgewogene Säure, die seine aromatische Reichhaltigkeit unterstreicht. Das elegante Finale ist voller Charme und Harmonie. Ein Wein mit glänzender Zukunft.

PASST IDEAL ZU : Geröstetes oder gebratenes weisses Fleisch, Fische an Rotwein, Wurstwaren und Käse.

GAMARET DE LA CÔTE Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2007 75 cl 20.-

Ein Athlet im Frack! Hinter einer intensiven Granatfarbe strahlt er die komplexen Aromen einer pracht-vollen Notenpalette: Vanille, Kaffee und geröstetem im Einklang mit Düften von schwarzen Beeren, Holunder und sehr reifen Pflaumen. Sein zügiger Angriff, seine Konzentrierung, seine kräftige aber mit den Frucht- und Toastnote hervorragend vermischte Tannine und sein langer Finale, sind der Beweis für eine schöne und taktvolle Reifung. Die Versprechung einer langjährigen Ausdauer.

PASST IDEAL ZU : Köstliches Fleisch, Wild, starke Käsesorten.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332



SINCE 1989

L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET,

« GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »

SIZAIN LA CÔTE Kontrollierte Herkunftsbezeichnung 2007 75 cl 21.50
Assemblage 6 verschiedener Rebsorten

Mit der tiefen und intensiven Farbe der schwarzen Kirsche, enthüllt er Düfte von kernigen Früchten, von wilden Beeren, die sich mit Nuancen von Kakao und Lakritze subtil vermischen. Im Gaumen erweist sich dieser Wein Körperreich, fleischig und durchtränkt von fruchtigen Düften, die Aromen von Heidelbeerlikör, Sandelholz und Nelke mit sich führen. Er enthält köstliche und schwunghafte Tanninen, die mit einer feinen Prise Lakritze verfeinert sind. Ein dauerhafter Genuss bis ins füllige und lange Finale. Sein Format gilt als gutes Vorzeichen einer glänzenden Zukunft.

PASST IDEAL ZU : Rosa gegrilltes Rindfleisch, Wild, geschmorte und pikante Gerichte, scharfe Bergkäse..

LE BERNARDIN 2007 75 cl 29.-
2007 150 cl 65.-

Geheimnisvoller Wein von Bernard Ravet. La Côte Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

Goldmedaille Mondial du Merlot Lugano 2009

Die Trauben stammen aus mehreren Parzellen von der waadtländer La Côte mit über 10-jährigen Reben, gewachsen auf Moränen mit kompaktem, kalthaltigem Boden.

Die verwendeten Traubensorten werden nicht verraten. Sie werden während der vollen Reife geerntet und separat vinifiziert. Der Ausbau des Weins erfolgt vollständig in Eichenfässern unterschiedlicher Herkunft und dauert ungefähr 14 Monate. Der « Le Bernardin » hat eine intensive Farbe und enthüllt ein Bukett von diversesten Aromen, welches sich aus Düften von schwarzen Früchten, Kakao und Röstnoten vereint. Im Mund ist er kräftig und enthüllt Noten von roten und schwarzen Früchten und Vanille, seidige und lange Tannine – alles resultiert in einer grossen und weit ausholenden Harmonie.

GESCHENKKARTON ZU 3 FLASCHEN 9.-

Lieferung franko Domizil ab 36 Flaschen der Kollektion. Für kleinere Mengen effektive Portospesen. MwSt inbegriffen.



HOTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU

TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40

INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch N°TVA: 271 332