

## Wine and Dine - mit Geri Lienhard

22.Juni 2017

Beginn: 19.00 Uhr  
Wo: im Gourmet-Stübli, Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Wir laden Sie ein, zu einer Reise durch die Genusswelt.  
Essen und Wein, erleben Sie das faszinierende Spiel dieser Aromawelten!

Geniessen Sie ein 5-Gang-Menü von Martin Aeschlimann. In Kombination von den Weinen vom Weingut Lienhard & Vögeli. Erleben Sie zu jedem einzelnen Gang den richtigen Tropfen Wein.

Kommen sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungstour  
und seien Sie unser Gast.

Wir freuen uns darauf, dass Traumpaar Kulinarik und Wein zu präsentieren

Ablauf:  
Ab 19.00 Uhr Aperero  
Ca. 19.30 Uhr Beginn der kulinarischen Köstlichkeiten  
Kulinarik: Martin Aeschlimann, Wirtshus zum Wyberg  
Wein: Geri Lienhard, Weingut Lienhard & Vögeli



Zum Aperero:           Kleine Hüppli  
                                  Weine: DER WEISSE 2016/Riesling-Sylvaner Spätlese 2000

## „Das Menü“

1.           **Die Weisse**  
              Weisswein-Creme-Suppe  
              mit knusperigem Wachtel-Ei  
              Wein: DER WEISSE 2015  
              \*\*\*
2.           **Geräuchertes Kalbfleisch-Mousse**  
              mit Zwiebel-Marmelade  
              Rosmarin-Buchtel  
              Wein: L&V 2014  
              \*\*\*
3.           **Graved-Lachs-Tartar**  
              auf Honig-Senf-Mousse  
              Meerrettich-Schaum  
              Wein: DER FEDERWEISSE 2016  
              \*\*\*
4.           **Duo vom Rind**  
              Rindsfilet und feines Ragout vom Rind  
              Karotten-Berg-Pfeffer-Konfitüre  
              und Kartoffel-Kreation  
              Weine: DER ROTE 2015, Granat im Quadrat 2002  
              \*\*\*
5.           **Joghurt-Mousse**  
              mit Beeren und Matcha Glace  
              Wein: Eiswein 2001  
              \*\*\*

Preis inkl. Wein, Mineral und Kaffee   Fr. 110.00 p. Person