

Wine and Dine - mit Geri Lienhard

1. 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/RieslingxSylvaner Spätlese 2000

„Das Menü“

1. **Die Weisse**
Weisswein-Creme-Suppe
mit knusperigem Wachtel-Ei
Rosmarin-Buchtel
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