

Kürbistavolata in der Cantina

16. und 23. September 2022, 19 Uhr

Kürbis-Tavolata mit Schweizer Merlot

Eingelegter Kürbis «süss-sauer» auf mariniertem Salat
mit gerösteten Kürbiskernen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und seinem Öl
Kürbis-Brot

Tranche vom Schweizer Rinds-Entrecote

Zanderfilet unter einer Kürbishaube gebacken,
mit leichtem Nussbitterschaum

Kürbispüree

Wilder Brokkoli

Herbstgemüse

Hausgemachter Kürbisstrudel

Süsse Trilogie vom Kürbis
Ragout/Crème/Schaum

Pro Person CHF 75.00



Merlot-Weinbegleitung (4 Glas à 1 dl)

CHF 35.00

Terre Alte DOC

CHF 8.00 / 1 dl

Gialdi Vini SA, Mendrisio

Zartfruchtiger weisser Merlot, vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, und delikaten Zitrus- und floralen Nuancen.

Serravalle Ticino Merlot

CHF 8.00 / 1 dl

Gialdi Vini SA, Mendrisio

Frisch und fruchtig. Mit Aromen von Waldbeeren, und feine Gewürz- und Menthol-Noten

MERLOT Grandmaître Barrique AOC VS

CHF 12.00 / 1 dl

Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen AG

Der Merlot aus Sierre, Weingebiet „Les Bernunes“, verfügt über eine Aromavielfalt von Pflaumen, Schwarzkirsche und Nelken.

Fragolino rosso (Erdbeerwein) – Uva Americana

CHF 9.00 / 1 dl

Angelo Delea, Losone

Der Spumante Fragolino Rosso wird durch die Vinifizierung roter Americano-Trauben mit leichter Kohlensäure in Autoklaven hergestellt. Er hat eine rubinrote Farbe, sein Aroma und sein Geschmack erinnern an reife Erdbeeren.

