

# *Weihnachtsaromen-Tavolata in der Cantina*

**6. und 16. November 2022,  
Weihnachtsaromen-Tavolata mit Weinbegleitung**

Überbackener Ziegenkäse mit Thymianhonig auf  
Randen-Carpaccio und kandierten Baumüssen

Leutschner Weisswein-Suppe mit Zimt-Croûtons

Geschwenkte Trofie mit Cherrytomaten, frischen Kräutern und Trüffel

\*\*\*

Steak vom Schweizer Rindsentrecôte an Preiselbeer-Jus

Kross gebratenes Zanderfilet mit sautierten Eierschwämmen  
und Gewürzschaum

Spätzlie

Rotkohl

Cremiges Parmesan-Risotto mit Kürbiswürfel und Cranberry

\*\*\*

Winterliche Bratapfel gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Marzipan an Vanillesauce

Preis pro Person CHF 75.00



# Weinempfehlung

**Weinbegleitung** (4 Glas à 1 dl)

**CHF 39.00**

**Gewürztraminer Merus**

Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof

**CHF 8.00 / 1 dl**

**CHF 54.00 / 75 cl**

*Dieser gelb bis goldgelb leuchtende Gewürztraminer überzeugt mit seinem ausgeprägten Bouquet von reifen Trauben und kandierten Früchten, das von feinen Noten von Honig, orientalischen Gewürzen, Salbei und Rosenblättern begleitet wird. Er ist ein vollmundiger und harmonischer Wein mit nachhaltigem Abgang*

**Vizcarra 15 Meses DO**

Bodegas Vizcarra

**CHF 9.00 / 1 dl**

**CHF 61.00 / 75 cl**

*Reinsortiger Tempranillo, ausgebaut für 15 Monate in französischer und amerikanischer Eiche. Betörendes Aroma nach reifen Waldbeeren, dunklen Kirschen, dazu eine würzige Röstaromatik. Am Gaumen nebst viel Frucht auch eine leichte Gewürznote, perfekte Eleganz, langanhaltender Abgang.*

**I Quadri – Vino Nobile di Montepulciano docg**

Tenuta Vallocaia

**CHF 12.00 / 1 dl**

**CHF 84.00 / 75 cl**

*Intensiver Rubin mit purpurroten Reflexen. Verführerische Nase mit Aromen nach reifen, dunklen Beeren und warmen, süsslichen Gewürzen. Dazu paaren sich dezent edle Röstnoten. Im Gaumen mundfüllend, mit überaus saftiger Struktur. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Feingeschliffene, reife Gerbstoffe und eine saftige, perfekt eingebundene Säure geben die gebührende Struktur.*

**Muskat Ottonel**

Weingut Kracher

**CHF 11.00 / 1 dl**

**CHF 42.00 / 3.75 cl**

*Im Glas mittleres Gelbgrün. Einladende Nuancen von Mandarinen, Maracuja und Jasmin, facettenreiches Bouquet. Saftig, elegant, lebendig und sehr gut eingebundene Säure. Macht Lust auf mehr! Honigtouch im Nachhall.*

