



„Kulinarische & Bacchullische“ HERBSTREISE

Apéro mit Häppchen

Blangé Arneis Langhe DOC 2021, Arneis
Ceretto Azienda Vitivinicole Srl, Alba

* * *

Bresaolacarpaccio, Ofentrauben

Monsordo Rosso Langhe DOC 2019
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Ceretto Azienda Vitivinicole Srl, Alba

* * *

Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum

* * *

Saftiges Rehragout an Cassissauce

Frische Eierspätzli

Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne

Barolo DOCG Bio 2018, Nebbiolo
Ceretto Vitivinicole Srl, Alba

* * *

Kleine Käse-Überraschung

* * *

Bratapfel Mousse, Marroni-Schokoladen-Tarte

Goldene Finesse 2015, Sämling 88
Weingut Salzl, Seewinkelhof, Burgenland

* * *

Kaffee und Gebäck

Preis pro Person Fr. 125.00

inklusive

Apéro mit Häppchen, Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee



Äs herbschtelet, die Tage werden kürzer, die Blätter fallen – die richtige Jahreszeit für ein geselliges Beisammensein bei Kerzenlicht in der gemütlichen Waldrose-Stube. Ausgewählte Herbstgerichte werden von feinsten bacchullischen Hochgenüssen begleitet.

Wann: Donnerstag, 17. November 2022

Zeit: ab 18.30 Uhr zum Apéro
ab ca. 19.15 Uhr bitten wir zu Tisch

Markus Eberl Weinakademiker©, Key Account Manager bei Global Wine AG präsentiert die Weine zum Menu und begleitet Sie durch den Abend.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis Montag, 7. November 2022
Achtung die Platzzahl ist beschränkt.
Via E-Mail: kontakt@waldrose.ch oder
Telefonisch 071 / 565 19 20
Reservation HERBSTREISE

Mit herzlichen Herbstgrüssen
Ihr WaldRose-Team

