



in Zusammenarbeit mit
Caratello Weine St. Gallen

„EINE KULINARISCHE REISE“

Apéro
Salumeria und Montasio
Piorsolada (Pfersichbowle)
Sauvignon Blanc, Cero 2020 – Venica

* * *

Peperonata (geschmorte Paprika)
Pomodori ripieni (Gefüllte Tomate)
Gnocchi di ricotta con salvia (Quarknocken mit Salbei)
Paciocchi tarvisiani (Spinatnocken)
Cjarsons (Ravioli)
Pinot Bianco Talis 2021 – Venica

* * *

La Panade (Brotsuppe)

* * *

Trilogia di tonno (Trilogie vom Thunfisch)
Sarade in padella (Gebratene Sardinien)
Collio Friulano 2019 – Borgo del Tiglio

* * *

Involtini con salsiccia (Rindfleischröllchen)
Maialat di Goia (Schweinsbraten)
Polenta
Collio Rosso Riserva 2017 – Borgo del Tiglio

* * *

Crostata alle mele (Apfelkuchen)
Mousse di fragole (Erdbeermousse)
Moscato Rosa Spumante Dolce N.V. – Reguta

* * *

Kaffee und Gebäck

Friaul-Julisch Venetien



Die Region Friaul-Julisch Venetien mit Hauptstadt Triest ist bekannt für die gezackten Gipfel der Dolomiten und die Weingüter, auf denen vor allem Weissweine hergestellt werden. Sie grenzt an Österreich, Slowenien und das Adriatische Meer. Die Küche ist zwischen Bergen und Meer so abwechslungsreich wie die Landschaft. Die cucina povera „arme Küche“ der ländlichen Bevölkerung von einst lebt weiter, ist zwar einfach aber sehr geschmackvoll. Lassen Sie sich überraschen!

Wann: Freitag, 24. Juni 2022
Zeit: ab 18.30 Uhr zum Apéro
ab ca. 19.15 Uhr bitten wir zu Tisch
Preis: 125 pro Person – all inclusive
Inklusive Apéro, Menü, Mineral, Weine, Kaffee

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung
Achtung die Platzzahl ist beschränkt.

Via E-Mail: kontakt@waldrose.ch oder
Telefonisch 071 / 565 19 20