

Samstag, 14. Oktober und 11. November 2017

«Wine & Wild»

Programm:

- 18.30 Uhr: Apéro und Begrüssung durch die Gastgeber in Stump's Alpenrose.
Wir reichen ein Glas Aucalá Garnache Bianca 2015 oder Cava Gran Reserva 2016 oder Vermuth aus Katalonien sowie Appetit-Häppchen.
- 19.00 Uhr: Alpenrose Wine & Wild beginnt!

Kressesuppe mit Sauerrahm
dazu mit Wildbret gefüllte Teigtaschen

Hirsch-Mostbröckli
mit grünem Bohnensalat
und Honig-Melonen-Fächer

Reh-Ragout
mit Pilzen und Gemüse

Hirsch-Schnitzel
mit Landrauchschinken und Peperoni gefüllt
Kichererbsen-Püree mit geröstetem Knoblauch
Lattich-Rolle mit Auberginen und Oliven

Crème Catalana, dazu gebackene Milch
und Granatapfelkerne im Orangensaft

oder

Spanien trifft Toggenburg
Eine feine Auswahl an Hart- und Weichkäse

Flor de Rocca 2015
T: 80% weisse Garnacha, 20% Viognier
V: 5 Monate Edeltahltank auf alter Hefe
O: Josep Serra Guillem
P: Rocce de le Dotze

Noray 2008
T: 60% Garnacha, 20% Cabernet-Sauvignon,
10% Merlot, 10% Cariñena
V: 16 Monate französische Barrique, 2. Füllung
O: Josep Serra Guillem
P: Rocce de le Dotze

Terram 2013
T: 50% Garnacha, 35% Cariñena, 10% Cabernet-Sauvignon,
5% Syrah
V: 25 Monate französische Barrique, Alt- und Neuholz
O: Michelle Grupper und Xavier Barraachina
P: Saó del Coster

Gran Clos 2005 Magnum
T: 54% Garnacha, 34% Cariñena, 12% Cabernet-Sauvignon
V: 17 Monate französische Barrique, 100% Neuholz
O: Josep Angel
P: Gran Clos del Priorat

Etim Verena Tadana Blanc 2015
T: 50% weisse Garnacha, 35% Macabeo, 15% Chardonnay
V: Spätlese, 5 Monate französische Eiche
O: Marta Ferré
P: Agrícola Falset-Marça

oder

Arbossar 2014
T : 100% Cariñena
V: 18 Monate französische Foudres
O: Dominik Huber
P: Terroir al Limit

Kosten: CHF 169.00 pro Person, inklusive Apéro.

Übernachtung zum Vorzugspreis von CHF 135.00 (anstatt CHF 155.00) p.P. im Einzel- oder Doppelzimmer,
inklusive Frühstück vom Buffet und Wohlfühlbereich auf 400 m².