

Heidiland Genusswochen

5.– 27. September 2020



Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental
von der Familie Gmür mit wildem Broccoli und gerösteten
Haselnüssen an einem Honig-Dill-Senf-Topping.
Dazu servieren wir Ostschweizer Händöpfeli.

CHF 39.50

Dazu empfehlen wir

Weisswein Quintner Seyval blanc, Bosshart + Grimm

CHF 51.00 / 0.75l

Bosshart + Grimm, Bio Weingärten, Quinten und Berschis Lieferant der ersten Stunde, der uns mit seinen innovativen Traubensorten, wie z.B Seyval Blanc und Saphira, sowie dem behutsamen, biologischen Anbau überzeugte. Er betreut auch unseren eigenen Rebberg in Quinten Schilt, wo unser Seyval Blanc gedeiht. Fröhlicher Quintner Liebling lädt ein mit zarter Frische, vitalen Nerven und blumigem Scharm. Schnittig nicht nur im Sommer und zum Apéro.


CULINARIUM
regio•garantie

Während den «Heidiland Wochen» bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region an und unterstützen damit die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM.

