

PIEMONTESER ABEND

SA 30.11.2019

Start 17.30 Uhr

Hugi Weine

Kirchgasse 5 2545 Selzach

Geniessen Sie mit uns zusammen einen aussergewöhnlichen Abend mit einem genussreichen Degustations-Menü von Piemonteser Spezialitäten und den dazu passenden Weinen.

Programm:

17.30 Im Gewölbekeller präsentieren Produzenten an fünf verschiedenen Ständen die einmaligen Piemonteserweine. Von Arneis bis Barolo, Barbaresco, Moscato etc.

19.00 Degustations-Menu mit vielen genüsslichen Gerichten aus dem Piemont inkl. weissem Trüffel. Mit Weinbegleitung.

Für die sichere Heimreise ist ein Shuttle organisiert, das Sie im Umkreis von 15 km nach Hause fährt.
Unkostenbeitrag 10.00/Person

Übernachtungsmöglichkeit in Selzach Doppelzimmer Fr. 60.00 und Einzelzimmer Fr. 40.00 (ohne Frühstück)

Anmeldung über unseren E-Shop auf hugiweine.ch

Es kocht für Sie Dominik Schmid
(Domi's gueti Chuchi)

Kosten für den ganzen Abend inkl. Getränke:
CHF 145.00 pro Person

Degustationsmenü

Antipasti

Insalata invernale con Tomino fresco, miele e pere
Wintersalat mit Frischkäse und Birnen

Vitello Tonato,
dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce

Battuta al coltello di fassone piemontese,
Kalbstartar mit dem Messer geschnitten nach piemontesischer Art

Cipolla Ripiene, gefüllte Zwiebeln

Pasti

Tjarin con Tartufo bianco, frische Nüdeli mit weissem Trüffel

Agnolotti del Plin, gefüllte Ravioli

Risotto al Barolo, Barolo Risotto

Secondi

Tagliata di vitello in crosta di erbe aromatiche
Kalbfleisch-Tranchen mit aromatischen Kräutern

Brasato di Barolo, Rindschmorbraten mit Barolo Sauce

Dolci

Tiramisù, Panna Cotta

Semifreddo al Torone, Halbgefrorenes mit Nougat

Käsebuffet

HUGI WEINE AG

KIRCHGASSE 5 · 2545 SELZACH · TEL. 032 641 33 33 · FAX 032 641 33 36 · weine@hugiweine.ch
www.hugiweine.ch

Hugi
WEINE