

Samstag, 2. September 2023 um 18.30 Uhr

Wine & Dine "Windbrise aus dem Gardasee"

Nach den heissen Sommertagen gönnen Sie sich etwas "Abkühlung" dank unserer "Windbrise aus dem Gardasee".

Seit Jahrhunderten zieht der Gardasee Romantiker wie Geniesser gleichermaßen in seinen Bann. Und der grösste italienische See ist heute mehr denn je eine Reise wert.

Wir laden Sie zu einer **kulinarischen Reise rund um den Gardasee** mit einem kleinen Abstecher in die Nachbarregionen Toskana und Piemont. Geniessen Sie mit uns zum Sonnenuntergang ein **Glas Charetto** und lassen sich vom **Küchenteam des Gasthof Mühle** den ganzen Abend hindurch verwöhnen.

Menü

Apéro: 3 verschiedene Erfrischungshäppchen
Wein: "Durello" (Brut) von Colli Vicentini, Veneto

Amuse-Bouche: "Grüsse aus der Küche" (suprise)
Wein: "Charetto" Bardolino (Rosé) von Cantina del Garda, Veneto

Vorspeise: geräucherte Forelle (Vegi-Variante: geräucherter Sellerie), mit Tomaten- & Brennesselsalat und Olivencrumble
Wein: "Silei" (Weiss) von Terrescure, Toscana

Zwischengang: Agnolotti al brasato (Vegi-Variante: Agnolotti mit Randenmascarpone) mit Brombeeren-Balsamico
Wein: "Neropece" (Rot) von Terrescure, Toscana

Hauptgang: "Ognlet" Tagliata (Vegi-Variante: Pilzbouletten mit Trüffel) mit Rucola, Polenta, Pinienkerne und Parmesan
Wein: "Amarone" (Rot) von Cantina del Garda, Veneto

Pre-Dessert: Kaki-Granita & **Dessert:** Feigen-Holunder Mascarpone mit Zitronenschwamm
Wein: "Rubino" Brachetto von Preli, Piemonte

Wann:
Samstag, 2. September 2023, 18.30h

Wo:
Gasthof Mühle, Hauptstrasse 61, 4147 Aesch

Preis:
CHF 119.- inkl. Weinbegleitung und Wasser

Reservation:
Online (QR Code scannen) oder per Mail
info@gasthofmuehle.ch oder marvini@marvida.ch

