



Mitgliederorientierung 2018

Apéroüberraschung
Offeriert vom FidazerHof

Weinempfehlung

**2016er Seemühle Sauvignon Blanc, Walenstadt AOC,
Casanova Wein Pur**

Sortentypisch, rassig, knackig, lebendig und aromatische. Fruchtnoten und langem Abgang.

75 cl 61.00

**2015er Seemühle Cabernet, Walenstadt AOC,
Casanova Wein Pur**

Ein Cuvée aus Cabernet Jura und Gamaret. Dunkel, würzig und mit südlichem Charme.

75 cl 65.00

**2011er Millesassi, Sforzato DOCG; Nebbiolo (Chiavennasca),
Petro Triacca, Campascio GR**

Sorgfältig ausgelesene Trauben werden auf Gittern gedörrt und im Januar/Februar gekeltert.

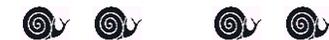
18 Monate in Eichenfässern, min. 6 Monate in Flaschen

75 cl 63..00

FidazerHof, Samstag, 27. Januar 2018

Menu

Auberginenturm mit Petersilienwurzel
Safransauce und gerösteten Hanfsamen



Bündner Rinderrippen an Zwiebelsauce,
Ofenkartoffel mit Gemüse



Apfeltrilogie
(Mousse, Sorbet, Salat)

Menu wird von der Kasse des
Convivium Nordbünden offeriert!