

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

