

MARCO'S PIEMONT-REISE

**DIE GROSSEN KLASSIKER AUS KÜCHE UND KELLER
DES PIEMONTS – BAROLO, CARNE CRUDA, RAVIOLI &
VIELES MEHR IN 5 GÄNGEN, BEGLEITET VON 5
WEINEN**

SA. 10.10.2026 , 19.00 UHR

Marco hat auf seiner letzten Reise ins Piemont spannende Weine entdeckt und viel Gutes gegessen. Deswegen: Das Piemont kommt nach Zweisimmen. Auf dem Teller: Vitello tonnato, Carne cruda, Ravioli del Plin und Brasato.

Im Glas: Vier Weine aus dem Piemont, sowie eine Spezialität aus der Champagne. Der Höhepunkt: der Barolo Fontanin – von einem der Besten Reblagen in Barolo, sowie die Einzellage Nizza Pragerolamo. Christina von WineStories, dem schweizer Importeur und Entdecker der Weingüter ist an diesem Abend dabei. Sie erzählt, was die Weine besonders macht, wie sie entstehen und welche Geschichten hinter den Flaschen und den Familien stecken.

Ein Abend, an dem das Piemont zeigt, was es kann – wir freuen uns auf euch!

Menü

Amuse Bouche
Livia Fontana Roero Arneis

--

Vitello Tonnato
Carne Crudo
Livia Fontana Langhe Rosso Insieme

--

Ravioli del Plin mit aufgeschäumter Butter und Salbei
Livia Fontana Barolo Fontanin

--

Brasato al Piemontese, weisse Polenta
Azienda Durio Nizza Pragerolamo

--

Bunet (Schoggi-Caramel Pudding), Panna Cotta mit Himbeer-Zitronengrassorbet
Champagne M.Marcoult Ratafia Ambré

--

CHF 128.- inkl. Wein, Wasser & Kaffee
Nur mit Tischreservation - limitierte Anzahl Plätze.
Reservationen unter willkommen@zur-simme.ch
oder 033 722 11 66

