

Weine von ausgezeichneter Qualität von ausgesuchten Produzenten



## Wein-Degustation

im Hotel Engel Wädenswil

im 1. Stock

**Samstag, 26. Oktober 2024 von 15.00 - 18.50 Uhr**

An unserer Wein-Degustation zeigen wir Ihnen wieder eine schöne Palette von ausgesuchten Qualitätsweinen zu Aktionspreisen.

## Gourmet Wine & Dine

**Samstag, 26. Oktober 2024 um 19 Uhr**

**im schönen Restaurant mit Blick auf den Zürichsee**



Sie geniessen ein ausgezeichnetes 4 Gang Gourmet Menü mit einer ausgesuchten Weinauswahl dazu.

Als Gast ist Dario di Vaira aus Bolgheri bei uns.



Lager- und Degustationslokal Seestrasse 79 8805 Richterswil

Mail [info@bona-aestimare.ch](mailto:info@bona-aestimare.ch) Telefon 044 687 18 84

[www.bona-aestimare.ch](http://www.bona-aestimare.ch)



## Gourmet Wine & Dine

Samstag, 26. Oktober 2024

### Menü

#### Apéritif

*Ca di Rajo – Manzoni Rosa Millesimato 2023 – Extra Dry*

**Geräucherte Lachsstreifen auf knackigem Salat  
garniert mit Feigen, Apfelstücken und Baumnüssen**

*Bodega Virgen de la Asuncion – Zarzela Verdejo 2023 – Rueda DO*

*Dario di Vaira – Vermentino Le Pinete 2023 – Bolgheri DOC*

\*\*\*

**Frische Kürbis Tortelli an Kräuter-Rahmsauce  
mit gebratenen Pilzen und Parmesan**

*Bodega Nekeas – Chardonnay Barrique El Rincon 2021 - Navarra DO*

*Dario di Vaira – Viognier Barrique Rapè 2022 – Toscana IGT*

\*\*\*

**Geschmorte Schweinsbäggli an Gemüse-Rotweinsauce  
serviert mit Rosmarin Bramata Polenta und glasierten Bohnen**

*Cantina Monsellato – Negroamaro "Talua" 2021 - Salento IGT*

*Dario di Vaira – Clarice 2022 - Bolgheri Rosso DOC*

*Dario di Vaira – Superiore 2021 - Bolgheri DOC*

*Dario di Vaira – Superiore C.F. 11 2021 - Bolgheri DOC*

\*\*\*

**Sinfonie von Toblerone Mousse, Apfel-Chutney  
und Zwetschgen Sorbet**



engel restaurant

CHF 120.00

4 Gang Gourmet Menü inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee und Gutschein von CHF 10.00