

# WINE DINNER

**MONTALCINO, TOSCANA. DIE GROSSEN KLASSIKER  
AUS KÜCHE UND KELLER MIT DEN LEGENDÄREN  
WEINEN VON CUPANO – BRUNELLO, COSTATA &  
VIELES MEHR IN 5 GÄNGEN.**

DO. 19.11.2026, APÉRO 19.00 UHR

Inspiziert von ihrem Freund und Winzerlegende Henri Mayer gründeten Lionel Cousin und seine Frau 1994 ihr kleines Weingut über dem Ombrone Fluss. Ihre Idee: kompromisslos arbeiten, biodynamisch anbauen und den Weinen Zeit geben,

Heute führt Winemaker Andrea Polidoro diese Philosophie weiter. Das Resultat sind grossartige, elegante Weine mit Power und Tiefe.

Vom Rosso Toscana bis zum Brunello Riserva werden diese Weine Steinpilze, Sangiovese-geschmorte Kalbsbäckchen und ein grosses Stück Rind begleiten. Ihr solltet diesen Abend auf keinen Fall verpassen!

## Menü

Tartare di salmone su una vellutata di cime di rapa  
Les Oiseaux d'Qulan Bator

--

Paccheri al ragù  
Vino Rosso IGT Toscana

--

Risotto di Porcini  
Rosso di Montalcino DOC

--

Guance di vitello alla salsa di Sangiovese con purè di patate  
Ombrone Rosso Toscana IGT

--

Côte de Boeuf am Stück niedergegart, tranchiert, mit Fleur de Sel und Spinat  
Brunello di Montalcino DOCG & Brunello di Montalcino Riserva DOCG

CHF 150.00 inkl. Wein & Wasser

Sehr beschränkte Platzanzahl, daher empfehlen wir eine frühzeitige Reservation.

Reservationsen unter 061 983 01 33

**RESTAURANT RÖSSLI „AL CAVALLINO“  
RÖSSLIGASSE 20  
4460 GELTERKINDEN**

**Restaurant Rössli  
„al cavallino“**