



laden ein zum Wine & Dine unter dem Motto

Bienvenue chez les TERROIRistes

kulinar-öologische Höhenflüge mit Herkunftscharakter

Samstag, 20. September 2014, ab 18 Uhr
in der „Wirtschaft zum Frieden“
Herrenacker 11, 8200 Schaffhausen

Ralph Tanner, Önosoph bei „Tanner FeinWeinSein“, sowie Fabrice & Heidi Bischoff von der „Wirtschaft zum Frieden“ laden Sie herzlich zu einem köstlichen 5-Gänge-Dinner, dessen Weine und Speisen dem „Terroir“-Gedanken folgen, ein. Alle Weine und Speisen, die serviert werden, spiegeln das jeweilige Terroir, also die natürliche Umgebung und Herkunft (Klima, Bodenbeschaffenheit, Kultur u.a.), aufs Schönste wider!

Fabrice, Heidi & Ralph haben für Sie ein die Sinne berauschen- des Aromenspektakel zu einem höchst bekömmlichen Preis komponiert, das Sie begeistern werden wird! Genaue Informationen zu Speis und Trank erhalten Sie auf der Rückseite!

Wir freuen uns auf Sie!

Platzzahl beschränkt. Anmeldungen bitte telefonisch oder per Email unter: 052/ 625 47 67 oder info@wirtschaft-frieden.ch

Bienvenue chez les TERROIRistes

menu & vins

Apéro – Blätterteiggebäck und Co.

Mise en bouche: Accras vom Hecht an Weisswein-Crème

Weingut Seehof: Scheurebe „vom Kalkstein“ (2013)
Rheinhessen (Deutschland)

Safranschaumsüppchen mit frischen Mont St. Michel-Miesmuscheln

Weingut Van Volxem: „Saar Riesling“ (2012)
Saar/Mosel (Deutschland)

Nest aus hausgemachter Pasta mit heimischem Wildschwein-Ragout und gehobelter Belperknolle

Weingut Pranzegg: „Quirein - Lagrein Cuvée Mitterberg“ (2010)
Südtirol (Italien)

Geschmorte Pata Negra-Bäggli mit Pommes Mousseline und frischem Marktgemüse

4 kilos vinicola: „Gallinas y Focas“ (2011)
Mallorca (Spanien)

Tarte au citron mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis

Weingut Seehof: Scheurebe „Morstein Auslese“ (2013)
Rheinhessen (Deutschland)

Menu inkl. Weinbegleitung 95.-