

Passione

Neuigkeiten aus Reben und Keller

1/2016

Essen beim Winzer

Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,



«Cantine aperte», d.h. Tage der offene Weinkeller, haben eine lange Tradition im Tessin, die wir sehr gerne übernommen haben. Erstmals luden wir 2009 zu einem «Candle Light Dinner» und unsere Gäste waren begeistert! Und weil uns kochen und Gäste bewirten so viel Freude macht, kochten wir schon bald auch auf Bestellung. Aus dem einen Event wurden immer

mehr – heute verwöhnen wir pro Jahr zehn bis fünfzehn Gruppen. Meistens beginnen wir mit einem Apéro im Rebberg und einer Kellerbesichtigung – natürlich mit Degustation unserer Qualitätsweine. Zusammen mit dem anschliessenden Essen wird daraus ein abgerundeter Anlass für private Gruppen oder auch Firmen. Selbstverständlich können wir mit Ihnen einen ganz individuellen Anlass planen. Wir freuen uns auf gelungene Abende bei uns im Garten, in unserem heimeligen Tessiner Esszimmer oder gar im Weinkeller !

Details erfahren Sie auf den folgenden Seiten oder auch auf unserer Website (www.weingartner.ch/ausserdem).

Herzliche Tessiner Grüsse

*Andrea + Michael
Weingartner*



P.S. Unser Newsletter heisst ab sofort "Passione" - Leidenschaft !

Lassen Sie sich verwöhnen!



Wir kreieren Genüsse für Sie – von einfach à la ticinese bis Gourmet! Wählen Sie, was Sie anspricht und wir freuen uns darauf, in der Küche zu zaubern. Alle Zutaten werden selbstverständlich regional und saisonal frisch eingekauft. Unsere Eigenkreationen werden von unseren Qualitätsweinen begleitet. Darf es für den Einstieg ein Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc sein? Oder doch ein weisser Merlot? Wollen Sie den Hauptgang mit einem sortenreinen Merlot geniessen? Oder doch... lassen Sie sich von uns beraten.

Für das Menü bezahlen Sie einen moderaten, festen Preis. Die konsumierten Weine verrechnen wir zu einem minimal höheren Preis, als Sie ihn anschliessend als Privatkunde – zur Erinnerung an den schönen Abend – direkt kaufen können.



Spuntino

Zu diesem regionalen Imbiss gehören ausgewählte Spezialitäten wie diverse Salumi und Käse, köstliche saisonale Kleinigkeiten und natürlich auch selber gemachte Gerichte wie Foccacia oder Gemüse-Quiche. Der leichte Klassiker in der Südschweiz zum Mittagessen kann natürlich auch am Abend genossen werden. Jeder nimmt vom Buffet, was er mag. Zum süssen Abschluss gibt es Kaffee und natürlich einen Grappa aus unserem Keller!



Einfach und traditionell

Es muss nicht immer Gourmet sein! Wir kochen gerne auch einfach. Gerade Tessiner Spezialitäten oder italienische Köstlichkeiten sind wahre Gaumenfreuden.



- Gartensalat oder andere Vorspeise
- Als Hauptgang sind Luganighe (Tessiner Traditionswurst) und Risotto, Ossobuccho (Kalbshaxe) mit Polenta oder z.B. Spaghetтата (Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen) möglich. Haben Sie spezielle Wünsche? Einfach fragen, wir machen es möglich.
- Als Dessert ein Klassiker ist Baumnussglacé mit Nocino, dem von uns selber gemachten Tessiner Nusslikör. Aber auch hier sind wir offen.
- Kaffee, Digestif

Gourmet Menü

Lassen Sie sich von unserem Menü surprise überraschen!
Selbstverständlich können wir auf Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen. Oder auf Wunsch auch ein ganz individuelles Menu zusammenstellen.

- Amuse Bouche (Häppchen zum Starten)
- Kalte Vorspeise oder Suppe
- Raffinierter Salat
- Warmer Zwischengang
- Hauptspeise
- Dessert (Variation von mindestens drei Arten)
- Kaffee, Digestif
- Dernière (Kleine Süßigkeit am Ende)



Gourmet Rezept

Ein Traumbouquet von Aromen macht diese Vorspeise sicher auch bei Ihnen bald zum Klassiker. Bei uns ist er es bereits !



Randenmousse mit geräucherter Forelle

450g gekochte Randen	1/4 davon in kleine Würfelchen schneiden und beiseite stellen.
3 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen
Restliche Randen	in grobe Würfel teilen
10g Ingwer	dazu reiben, beides mit dem Mixer pürieren
150g Frischkäse (Philadelphia)	dazu geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren
Eingeweichte Gelatine	mit wenig Wasser in einer Pfanne auflösen und zur Mousse geben.
1.5dl Vollrahm	steif schlagen und unterheben
Salz, Pfeffer	Mousse würzen. In Gläser füllen und 2 Stunden kühl stellen.
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer	beiseite gestellte Randenwürfelchen mit dem Öl marinieren und würzen.
1/4 Bund Dill	etwas für die Dekoration beiseite legen, Rest fein hacken.
100g Crème fraîche	gehackten Dill dazugeben.
100g geräucherte Forelle	in kleine Stücke zupfen

Am Schluss die marinierten Randenwürfelchen auf die Mousse geben, die Forellenteile mit dem Dillrahm anrichten und mit Dill garnieren.

En Guete !

Impressum

"Passione", Neuigkeiten aus Reben und Keller, Andrea und Michael Weingartner, Tenuta Weingartner
CH-6999 Astano ' 091 600 00 34 www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe Februar 2016. Erscheint in lockerer Folge 2 - 3 mal pro Jahr.