

Bio Wine & Dine



Dinner mit Francisca Obrecht vom Weingut Obrecht
im Hotel Bad Schauenburg | Schauenburgerstrasse 76 | 4410 Liestal
Anmeldung: hotel@badschauenburg.ch oder Tel. 061 906 27 27

Samstag, 30. November 2024
19:00 Uhr | Kosten: CHF 200.- inkl. Menü, Wein, Mineral & Kaffee
zusätzlich mit Übernachtung ab CHF 210.- für 2 Personen inkl. Frühstück

ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +4161338 90 90 | Fax +4161338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch

BIO WINE & DINE

Bijou aus goldenen Zeiten trifft Bio Weine mit Charakter!
Geniessen Sie im Hotel Bad Schauenburg aussergewöhnliche Weine von Francisca und Christian Obrecht, abgerundet mit einem exquisiten Menu vom Küchenchef Francis Mandin.
Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU

APÉRO

Spizzettas per l'aperitju

Obrecht Blanc de Noir Schiefer
2023 AOC BIO 12.5



1. GANG

Rote-Bete-Tagliatelle mit geräuchertem Bündner Lachs und Lauchcreme

Obrecht Brut Rosé
AOC BIO 12°

2. GANG

Bündner Gerstensuppe

Obrecht Chardonnay
2022 AOC BIO 12.5°



3. GANG

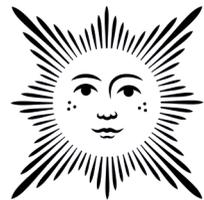
Bündner Capuns mit Geflügel, Rahmsauce, Weisswein-Pizokel mit Salsis und Grünkohl

Obrecht Pinot Noir Monolith
2022 AOC BIO 13°

4. GANG

Bündner Nusstorte mal anders...

Obrecht Brut Nature Blanc
2021 AOC BIO 12.5°



OBRECHT