

# Bio Wine & Dine



Dinner mit Francisca Obrecht vom Weingut Obrecht  
im Hotel Bad Schauenburg | Schauenburgerstrasse 76 | 4410 Liestal  
Anmeldung: [hotel@badschauenburg.ch](mailto: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](mailto:info@ullrich.ch) | [ullrich.ch](http://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