

# Masterclass «Terroir-Dinner»

**Am 5. April 2025 ab 19.00 Uhr**

Geniesst ein 4-Gänge-Menü mit meisterhaft abgestimmten Weinen und entdeckt die Welt des Terroirs, der Aromen und des perfekten Pairings – direkt und persönlich vermittelt von Terroir-Winzer\*innen.

CHF 130 pro Person, inkl. Weinbegleitung

## 1. Gang

**Panierter Ziegenfrischkäse  
aus dem Muotathal** 

Rhabarber-Chutney und Frühlingsalat

## 2. Gang

**Zürisee Felchenfilets**

Sauerampfer-Sauce und weisser Spargel aus Flaach

**Austernpilz im Ei gebraten** 

Sauerampfer-Sauce und weisser Spargel aus Flaach

## 3. Gang

**Gebratenes Gitzi aus der Schweiz**

Bärlauch-Jus, kleinen Rüebl, Frühlingszwiebeln  
und Kartoffelpüree

**Kohlwickel aus Weisskabis  
und Morcheln** 

Bärlauch-Sauce, kleinen Rüebl, Frühlingszwiebeln  
und Kartoffelpüree

## Dessert

**Weinschaumcreme** 

Karamellierter Apfel und Meringue

[Jetzt reservieren](#) →

+41 44 388 68 40