

Winzermonat im Rössli Ragaz
vom 01. November bis 01. Dezember 2018



Nebst den zwei Spezialanlässen mit Obrechts und Köbi Gantenbein können Sie jeden Tag acht verschiedene Weine degustieren darunter auch ältere Raritäten.

Am Freitag, 23. November um 19 Uhr, beginnt der grosse Abend des Weingutes zur Sonne:

Thunfisch-Tartar mit Avocado und Enoki Pilze
Riesling Sylvaner / Riesling Sylvaner "Schiefer"

Kross gebratenes Zanderfilet mit Krustentier-Beurre blanc auf Petersilienwurzel
Chardonnay /Completer

Pochiertes Black Angusfilet mit Meerrettich auf Wurzelspinat und Rosmarin-Kartoffeln
Trocla Nera / Monolith 2008 aus der 6 Liter Flasche

Rohmilchkäse vom Buffet
Menü inkl. Wein, Wasser und Kaffee 175.00 Sfr.



Am Samstag, 1. Dezember punkt 12 Uhr beginnt eine Tavolata - ein langer Tisch steht quer durchs Rössli:

Gerstensuppe aus dem Topf
Riesling Sylvaner "Schiefer"

Zuckerhut mit Apfel und Baum Nuss
Chardonnay

Kleine Kalbsburger mit Kartoffelpüree und Gemüse
Trocla Nera

Butter-Apfelkuchen mit Vanilleeis
Fletri
Menü inkl. Wasser, Wein, Kaffee 95.00 Sfr.



Köbi Gantenbein führt mit Geschichten zu Obrechts, zur Sonne, zur Herrschaft und zum Rössli durch die beiden Anlässe.

Weitere Informationen auf unserer Homepage; www.roessleriragaz.ch/Winzermonat
Reservation erforderlich 081/302 32 32 / info@roessleriragaz.ch