

Wine & Dine am Mittwoch 6. März 2019 im Restaurant Triangel Zumikon mit Birgit Eichinger & Silvia Heinrich



GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Die zwei bekannten Winzerinnen aus Österreich ergänzen sich perfekt. Birgit Eichinger mit Ihren klaren, charakterstarken Riesling und Grünen Veltliner aus dem Kamptal. Silvia Heinrich mit Ihren intensiven und kraftvollen Rotweinen aus dem Burgenland. Und Sie beehren uns auf dem Berg im schönen Triangel in Zumikon, bei und mit den professionellen Gastgebern Sandra und Andy Tobler-Wismer.

Ken Nakano der Küchenchef zaubert ein 4-Gang Menu, das den Weinen gerecht wird. Die zwei Winzerinnen werden uns charmant durch den Abend führen.

Der genussvolle Abend beginnt mit einem Apero um 18.30, um 19.00 Uhr wird zu Tisch gebeten.

Menü am 6. März 2019

Apero: Toggenburger Pantli & Rauchspeck
Wein: 2017 Grüner Veltliner Hasel Birgit Eichinger

Vorspeise Jakobsmuscheln Chicorée Chili Bananen Passionsfrucht
Wein: 2016 Grüner Veltliner Lamm Birgit Eichinger
2017 Riesling Heiligenstein Birgit Eichinger

2. Vorspeise Spinattortelloni Schinken Eigelb Parmesanschaum
Wein: 2015 Siglos J. Heinrich Cuvée Rot

Hauptgang Kalbsbrust Bohnen-Champignon-Risotto Echalottensauce
Wein: 2015 Terra O. J. Heinrich
2015 Blaufränkisch Goldberg Reserve J. Heinrich

Dessert Zupfkuchen weisses Kaffeeglace
Wein: Ruster Ausbruch Feiler-Artinger Rust Burgenland

Menupreis CHF 145.00 inkl. Weine, Mineralwasser und Kaffee

Reservierungen per Mail bitte mit dem Vermerk W&D unter contact@restaurant-triangel.ch oder per Telefon unter 044 918 32 32