



# Wine & Dine Degustation Waadtland

Restaurant Hotel Delphin,  
Meisterschwanden

**Freitag, 10. Februar 2012**  
**Apéro ab 19.00 Uhr**  
**Beginn 19.30 Uhr**

## Öffentliche Verkehrsmittel

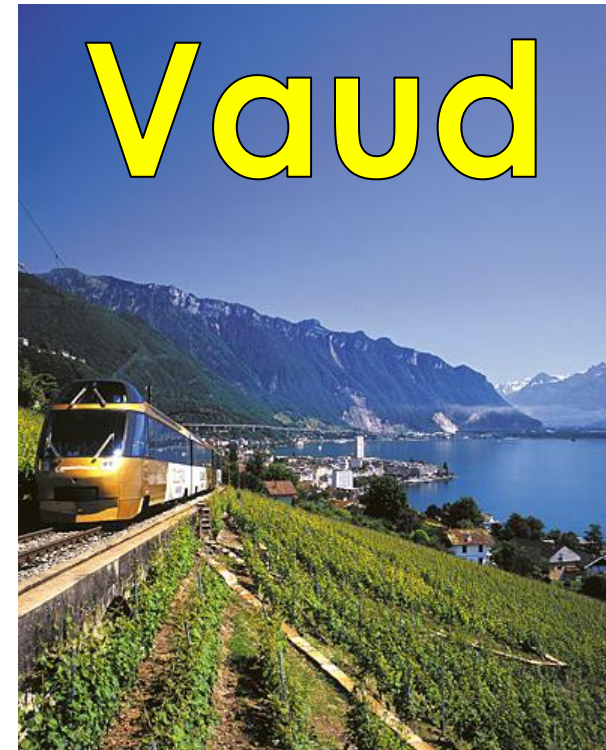
### Hinfahrt:

Wohlen Bhf.	ab 18:20 Uhr	Wohlen an	18:08 Uhr
Meisterschwanden	an 18:40 Uhr	Wohlen an	18:10 Uhr
Zubringer	von Bremgarten	Wohlen an	18:11 Uhr
	von Muri	Wohlen an	18:05 Uhr
	von Lenzburg	Wohlen an	18:06 Uhr
	von Hägglingen	Wohlen an	18:07 Uhr
	von Niederwil	Wohlen an	18:07 Uhr
	von Waltenschwil	Wohlen an	18:07 Uhr
	Wohlen Ortsbus	Wohlen an	18:07 Uhr

### Rückfahrt:

Meisterschwanden	ab 00:15 Uhr oder 23: 15 Uhr	Wohlen ab	00:50 Uhr
Wohlen Bhf.	an 00:37 Uhr oder 23: 37 Uhr	Wohlen ab	00:49 Uhr
Rückbringer	nach Bremgarten	Wohlen ab	00:46 Uhr
	nach Muri	Wohlen ab <sup>1)</sup>	00:55 Uhr
	nach Lenzburg	Wohlen ab <sup>1)</sup>	00:55 Uhr
	nach Hägglingen	Wohlen ab Taxi	
	nach Niederwil	Wohlen ab <sup>1)</sup>	00:55 Uhr
	nach Waltenschwil	Wohlen ab <sup>1)</sup>	00:55 Uhr
	Ortsbus Wohlen	Wohlen ab <sup>1)</sup>	00:55 Uhr

1) Nachttaxi, mit gültigem Billet kostenlos oder max. Fr 5.-



Referent  
**Christophe Venetz**  
Weinkommunikator



Chasselas - Bonvillars Grand Cru  
Domaine La Boulaz, Bonvillars

2010



Chasselas - Château de St. Saphorin-sur-Morges, La Côte  
Schenk SA, Rolle

2010

Chasselas - Villette, Lavaux  
Cave Duboux, Grandvaux

2010

Chasselas - Villeneuve, Chablais  
Domaine du Scex du Châtelard, Villeneuve

2010



Gamay Cuvée Origine  
Château de Valeyres, Valeyres sous Rance

2010

Pinot Noir Riche-Lieu, Chablais  
Alain Emery, Aigle

2010

Rouge Absolu, Assemblage  
Kursner Vins, Féchy

2010



Chasselas - Les Gradins, Dézalay Grand Cru  
E. & L. Fonjallaz, Epesses

2010

Pinot Gris, La Côte  
Jacques Pelichet, Féchy

2010

Sauvignon Blanc Expression  
Cave Cidis, Tolochenaz

2010



Larmes de Licorne, Assemblage  
Bolle & Cie SA, Morges

2010



# Menu

\*\*\*

„Féra Chevalier“  
Balchenfilets gefüllt mit Fischfarce und Sauerampfer  
an Weissweinsauce, Trockenreis

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit Eierschwämmli-Rahmsauce  
gebratene Quetschkartoffeln und Gemüseauswahl

\*\*\*

Käseteller mit Nussbrot  
(Tomme Vaudoise, Vacherin Mont d'Or, Gruyère,  
Vacherin Fribourgeois und Tête de moine)

\*\*\*

Himbeer-Creamcheese-Schnitte  
mit Rahm und Früchten garniert