



## **Wine & Dine Merlot around the World**

Gasthaus Waldheim,  
Hermetschwil

**Freitag, 24. August 2012**  
**Beginn 19.30 Uhr**  
(Apéro ab 19 h)



Referent  
**Jean-Claude Hofstetter**  
Weinakademiker WSET

# Menu



Contrada, Merlot bianco, Guido Brivio 2010 / 19.50



Giornico Oro, Gialdi / CH 2010 / 19.50

Arzo, Gialdi / CH 2010 / 27.00

Santa Sarah / Bulgarien 2005 / 12.00

Tercic, Merlot Collio / Italien 2009 / 24.50

Aia, Do Pla Llevant, Mallorca 2008 / 31.00

Merlot Marqués de Casa, Concha y Toro / Chile 2009 / 15.30

Merlot Valley Oaks, Fetzer, Mendocino / USA 2008 / 13.60

Merlot Wolf Blass Yellow Label / Australien 2004 / 16.00

Carmenère Errázuriz, Aconcagua Valley / Chile 2009 / 11.90

Château d' Aiguilhe, Côtes de Castillon, Bordeaux 2009 / 32.00

\*\*\*

Tessiner Gruss aus der Waldheim-Küche

\*\*\*

Variation von geräuchertem Lachstartar im Windbeutel und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum, garniert mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon auf kräftigem Merlotjus  
Safranrisotto im Knusperkörnchen  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Duss's Käseempfehlung serviert mit feinstem Nussbrot

\*\*\*

Erfrischendes Erdbeerparfait im Schokoladenring  
garniert mit Früchten