



**Apéro**



**1. Runde Weisswein**



# Wine & Dine Weingut Baumgartner Tegerfelden

Seehotel Delphin,  
Meisterschwanden

**Samstag, 20. Februar 2016**  
**Apéro ab 19.00 Uhr**  
**Beginn 19.30 Uhr**



**2. Runde Rotwein**



**3. Runde Rotwein**



**Dessertwein**



**Degustationsleitung**  
**Lukas Baumgartner**  
Inhaber der Firma Baumgartner Weinbau  
Winzerfamilie in zweiter Generation

# Menu



**Riesling-Sylvaner Sandacher 2014**, Endingen 15.00 Fr  
(leicht süss) 75cl



**Traminer Loch 2014**, Tegerfelden 75cl 18.50 Fr

**Pinot Gris Raihalde 2014**, Tegerfelden 75 cl 19.50 Fr

**Sauvignon Blanc Chürzi 2014**, Lengnau/AG 75cl 19.50 Fr



**Pinot Noir Steimüri 2014**, Tegerfelden 75cl 14.50 Fr  
im Stahlfank ausgebaut

**Pinot Noir Goldwand 2014**, Ennetbaden 75cl 19.00 Fr  
im grossen Holzfass gereift

**Pinot Noir Schwändi 2012**, Klingnau 75cl 32.00 Fr  
24 Monate im Barrique gereift



**Garanoir Stocken 2014**, Tegerfelden 75cl 15.00 Fr

**Gamaret Loch 2013**, Tegerfelden 75cl 19.00 Fr

**Malbec Schwändi 2013**, Klingnau 75cl 21.00 Fr



**Saõ Luca 1999**, Portweinkelterung 50cl 30.00 Fr  
Min.10 Jahre im Barrique gelagert

Apéro

\*\*\*

Balchenfilet pochiert auf Senfkohlbeet  
an süss-saurer Sauce mit Gemüsewürfel  
Basmatireis

\*\*\*

Kalbskarreebraten an Rotweinsauce  
mit Pommerysenf  
Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

\*\*\*

Regionale Käse - Variation  
mit Nussbrötli

\*\*\*

Mousse au chocolat  
mit karamelisierter Ananas