



Rebberg Leutschen seit 1562 in klösterlichem Besitz



Der Leutschen - Rebberg



Kloster Einsiedeln Frontansicht



Wine & Dine „Klosterkellerei Einsiedeln“

Seehotel Delphin,
Meisterschwanden

**Freitag, 15. Februar 2019
Apéro ab 19.00 Uhr
Beginn 19.30 Uhr**



**Degustationsleitung
Dominic Mathies**

Kellermeister, Önologe FH und Präsident Weinbauverein am Zürichsee

Weine



Vivus rosé brut, 2016

Leutschen, 75 cl

26.00 Fr



Räuschling 2018

Leutschen, 75 cl

17.00 Fr

Elbling, 2018 (Tankmuster), Leutschen

wird speziell für diesen Anlass vom Tank abgezogen, 75 cl

18.00 Fr

Initio, 2018

Leutschen, Müller-Thurgau, 75cl

15.00 Fr



Continuo, 2016

Pinot Noir, Leutschen, grosses Eichenfass, 75 cl

17.00 Fr

St. Peter & Paul, 2016

Pinot Noir, Insel Ufenau, 75 cl

18.00 Fr

Federweiss, 2018 (Tankmuster)

wird speziell für diesen Anlass vom Tank abgezogen, 75cl

17.00 Fr



Merlot Residenza

Leutschen, 75 cl

17.00 Fr

Konvent 2016

Pinot Noir, Barrique, Leutschen, 75 cl

25.00 Fr

Cuva 2016

Pinot Noir/Gamaret, getrocknet, 75 cl

36.00 Fr



Primas alba, 2015

Solaris, Barrique, süss, Leutschen, 50 cl

25.00 Fr

Primas, 2016

Pinot Noir, süss, Barrique, Leutschen, 50 cl

23.00 Fr

Menu

Rauchbale Hüppli

Pochiertes Felchenfilet
auf Hirsotto mit Gemüsewürfel
dazu Weissweinsauce mit frischen Kräutern

Vol au Vent
Pastetli
mit Poulet - Pilzfüllung

Kalbsschulterbraten
an Feigen – Senfsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

Joghurt – Beerenschnitte mit Rahm, Schoko - Späne
und Coulis