



# BLEICHIBEIZ

Im Rahmen der **GENUSSWOCHE 2020**, 17. bis 27. September 2020  
geniessen Sie unser spezielles Menu

## „Käse & Wein“

kreiert und zubereitet mit Käse aus Wald von der Molkerei Neff  
und begleitet von Weinen aus Stäfa vom Weingut Bachmann

### Vorspeise

Gebackene Ofenchüechli  
gefüllt mit Käsemousse aus rezentem Sunnelandchäs  
serviert mit einem kleinen Salatsträusschen  
an Kräuterdressing verfeinert mit Jersey Blue

*Weinbegleitung:*

*Chardonnay 2018*

### Hauptgang

Schweinsröllchen gefüllt mit Walder Mutschli  
und Walder Schinken  
auf cremigem Weissweinsrisotto  
garniert mit glasiertem Gemüseallerlei

*Weinbegleitung:*

*Piz Canoir AOC 2018*

*Cabernet Dorsa, Pinot Noir*

### Dessert

Zwetschgen-Cheesecake  
Cremig, fruchtig und knusprig...  
Hergestellt mit Frischkäse von der Molkerei Neff in Wald

*Weinbegleitung:*

*Muscat 2019*

Menu inkl. Weinbegleitung (pro Gang je 1 dl) CHF 70.00 p/P  
Menu ohne Weinbegleitung CHF 55.00 p/P



# BLEICHIBEIZ

## **WEINGUT BACHMANN AM ZÜRICHSEE**

Über den Ufern des Zürichsees mit einem atemberaubenden Seeblick wachsen die vielfältigen Traubensorten der Familie Bachmann. In den steilen teilweise terrassierten Weinbergen entstehen die eleganten, charakterstarken und handwerklich erzeugten Weine. Der See und sein besonderes Klima, sowie die Böden der Weinbergslagen machen die Weine einzigartig.

### **Berg Chardonnay 2018**

Die hochreifen Chardonnay Trauben werden aus der sonnigen Lage am Lattenberg geerntet und erscheinen im Herbstlicht wie Gold. Durch den schonenden Ausbau im Holz mit stetiger Aufrührung der Hefe entsteht eine Balance zwischen Säure und Cremigkeit von buttrigen Vanille- und Kamillenbültenaromen. Mit seiner anhaltenden Länge ist der Chardonnay ein wahres Genusserlebnis.

### **Piz Canoir AOC 2018**

Cabernet Dorsa, Pinot Noir  
Der Piz Canoir ist ein klassischer Begleiter zu kräftigen Speisen. Er präsentiert sich in einem intensiven tiefen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet vereint die typischen, leicht grasigen und fruchtigen Aromen nach Hagenbutten, Heidelbeeren und Zwetschgen des Cabernet im Zusammenspiel mit den warmen und fruchtigen Noten von Sauerkirschen des Pinots. Am Gaumen präsentieren sich die Säure und Tannine in perfekter Balance ergänzt durch die Fülle von Unterholz und der Würze von Pfeffer und Vanille.

### **Seewein Muscat 2019**

Muscat, die Aromabombe der Weissweine erstrahlt mit frischen Rosenblüten, Muskatnussaromen und gelben Früchten. Das spannende Süsse-Säure-Spiel macht den Wein rassig und sogleich elegant. Der Wein ist ein wahrer Trinkgenuss und passt hervorragend zu unserem Zwetschgen-Cheesecake.