



TENUTA CASTELLO DI MORCOTE

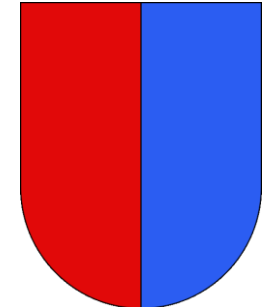
Auf einer Landzunge am Luganersee liegt das Landgut Castello di Morcote. Zuoberst thront eine Burg, die von den Visconti, den Herzögen von Mailand, Mitte des 15. Jahrhunderts errichtet wurde. Viel Wald, Wiesen, aber auch Rebberge prägen das idyllische Bild. Sie liegen hoch über dem Dorf Morcote, zwischen See und Himmel. Hier liegt das Reich von Gabriella Gianini. Sie gehört zur Besitzerfamilie des Castello und nahm 2009 das Wein-Zepter selber in die Hand. Ihr Vater hatte das Anwesen veräussern wollen. «Wein ist Leidenschaft», begründet die Kunsthistorikerin ihr Veto gegen den Verkauf. Gianini krepelte die Strategie des Guts vollständig um. Auf dem Betrieb dominieren die roten Sorten, wie es im Tessin üblich ist. Die gesamte Rebfläche des viertgrössten Anbaugebiets der Schweiz macht gut 1000 Hektaren aus. Davon sind über 80 Prozent mit Merlot bestockt.

Gaby Gianini will möglichst ehrliche, ausdrucksstarke Weine produzieren. Im Rebberg entscheide sich die Qualität der Weine, sagt die dreifache Mutter, die sich in ihrer spärlichen Freizeit auch gerne um die Kunst kümmert. Sie investiert viel Zeit in die Weingärten, die sie nach biologisch-dynamischen Methoden bearbeitet, womit sie Vorreiterin im Tessin ist.

Lassen Sie sich von den wunderbaren Tessiner Weinen überraschen und überzeugen.

# Wine and Dine im Alpbad

**Tessiner Spezialitäten  
mit Weinbegleitung  
Samstag, 21. Oktober 2017**



**Reservation erforderlich**

# Wine and Dine Tessiner-Menu Tessiner Weine

Datum	Samstag, 21. Oktober
Uhrzeit	18.00 h
Preis	CHF 85.- Menü
Weine	Entscheiden Sie sich für die harmonisch abgestimmte Weinbegleitung oder wählen Sie Weine aus der eigens für diesen Abend zusammen gestellten Weinkarte. Anton Bichsel berät Sie gern. CHF 45.- Weinbegleitung Mineralwasser, Kaffee und Schnaps extra
Zahlung	Bar, Kreditkarten können aus technischen Gründen nicht angenommen werden.
Reservation	Erforderlich bis spätestens 14. Oktober 2017

Gasthof Alpbad  
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon  
Alpbad 26  
CH-4450 Sissach  
Tel. +41 (0) 61 971 10 65  
www.alpbad.ch  
gasthof@alpbad.ch  
Mittwoch-Sonntag

Bei Nichterscheinen ist der volle Menüpreis geschuldet und wird in Rechnung gestellt.



Apéro	Häppchen von Osso Collo, Wildschwein- und Rauchsalami
Weisswein	<i>Bianca Maria, Bianco di Merlot</i>
Vorspeise 1 Weisswein	Mariniertes Forellenfilet «Verzasca Art» <i>Sauvignon blanc Ticino</i>
Vorspeise 2	Eierschwämmli-Suppe <i>Il Moro Merlot</i>
Hauptgang Rotwein	Kaninchenrückenfilet in Rotwein pochiert Kartoffelrisotto und Marktgemüse <i>Castello di Morcote Merlot Barrique</i>
Dessert 1 Rotwein	Auswahl von Tessiner Käse <i>Rubino Merlot von Adrian Kaufmann</i>
Dessert 2 Süsswein	Panetone im Glas <i>La vita è bella von Tamborini</i>

