



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

Weinprobe Schweiz  
Drei Bündner  
Herrschaftsgüter

Sa, 21.11.2015, 19 Uhr

Eine Winzerin und zwei Winzer aus Graubünden sind im November zu Gast bei uns und präsentieren eine Auswahl ihrer vorzüglichen Gewächse. Linus Arpagaus aus Brigels ist unser Gastkoch. Mit seiner Hilfe wird auch das begleitende Menü ganz authentisch bündnerisch. Freuen Sie sich mit uns auf diesen ganz besonderen Abend!

Die Degustation inkl. Menü  
kostet 140 €/Person.

**Anmeldung: Tel. +49 7621 425 83 33,  
info@restaurant-dreikoenig.de**



zweinst/ kommunikation - Basel - www.zweinst.ch

**Spezialangebot:** Kombinieren  
Sie die Weinprobe mit einer  
Übernachtung im Hotel Drei König.

Doppelzimmer 110 € statt 135 €,  
inklusive Frühstück.

Reservierung: Tel. +49 7621 550 47 90,  
info@hotel-dreikoenig.de





Die Bündner Herrschaft, das »Burgund der Schweiz«, umfasst die vier Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Rund 420 Hektar Reben liegen geschützt vor Nordwinden am Fusse des Rhätikon-Massivs auf einer Höhe von 500 bis 600 m über dem Meer. Das milde Klima, der Föhn und die kalkreichen Schieferböden sind eine ausgezeichnete Grundlage für wunderbare Weine.

Dank des sonnenreichen und milden Klimas gilt die Bündner Herrschaft als bestes Rotweingebiet der Deutschschweiz. Je nach Kelterung entstehen entweder fruchtige Landweine oder farbintensive und gehaltvolle Rotweine, die bei internationalen Blauburgunder Degustationen regelmässig ausgezeichnet werden.

Der Name »Bündner Herrschaft« leitet sich von der Zeit her, als die Gerichte Maienfeld und Malans Untertanengebiet der drei Bünde Grauer Bund, Gotteshausbund und Zehngerichtebund waren (15. bis 16. Jahrhundert). Als Teil des Zehngerichtebunds waren die »Herrschaftler« zugleich Beherrschte und Beherrschende.



Wir degustieren insgesamt sechs Weine der folgenden drei Winzerinnen und Winzer, die alle an diesem Abend bei uns zu Gast sein werden.

**Markus Stäger, Maienfeld**  
[www.staegerweine.ch](http://www.staegerweine.ch)

**Peter Wegelin, Malans**  
[www.malanser-weine.ch](http://www.malanser-weine.ch)

**Annatina Pelizzatti, Jenins**  
[www.pelizzatti-weine.ch](http://www.pelizzatti-weine.ch)

Linus Arpagaus, der zusammen mit seiner Frau Therese in Brigels das Restaurant Casa Fausta Capaul führt, ist für diesen Abend unser Gastkoch.

**Linus Arpagaus, Brigels**  
[www.faustacapaul.ch](http://www.faustacapaul.ch)

## Die Weine und das Menü

Markus Stäger, Maienfeld  
**Grauburgunder 2014**

**Tartar vom Bündner Fleisch mit Almkäse von Briegels**



Annatina Pelizzatti, Jenins  
**Weissburgunder 2014**

**Graupenrisotto mit geräuchertem Forellenfilet vom Val Lumnezia**



Peter Wegelin, Malans  
**Pinot Noir Classic 2013**

**Kalbsbäckchen nach Art von Linus mit Tafelspitz und Bramata**



Annatina Pelizzatti, Jenins; Markus Stäger, Maienfeld  
**Pinot Noir Barrique 2013**

**Auswahl von gereiftem Bergkäse aus Briegels mit Birnenbrot vom Casa Fausta Capaul**



Markus Stäger, Maienfeld  
**Scheurebe 2014**

**Griesflammerie mit Bratapfeleis**

