



**Wine & Dine mit Bernhard
Restaurant Giesserei, Arbon
Samstag, 16. Oktober 2021**

Das Restaurant Casa Giesserei befindet sich auf dem ehemaligen Saurer Gelände in ruhiger Lage nahe des Bodensee in Arbon. Es bietet sowohl im Inneren als auch im Äusseren ein unvergleichliches, gemütliches und gleichzeitig gehobenes Ambiente. Noch wichtiger als das schöne Ambiente sind für die Betreiber natürlich die Qualität der Speisen und der ausgezeichnete Service.

Der Küchenchef Danny Möhring und sein Team begeistern Sie mit ihren Kochkünsten, während die Service Mitarbeiter dafür sorgen, dass Sie sich in der Casa Giesserei rundum wohlfühlen.

Ein guter Grund sofort zu reservieren!

Rest. Giesserei, Giessereistrasse 12, 9050 Arbon
Tel: 071 571 71 00 | info@restaurant-giesserei.ch
www.restaurant-giesserei.ch

Hinweis

Die Weine von Mimosa, können an allen Wine & Dine und an der Degustation zu Spezialpreisen bestellt werden.

Eine Preis- und Bestellliste wird aufliegen.

Degustation 2021

NEUE Lokalität: (ehemals Rutishäuser)
Oberdorfstrasse 2, 5706 Boniswil AG
Samstag, 23. Oktober, 11:00 – 16:00 Uhr

Wine & Dine 2021

Romantik Hotel Castello-Seeschloss, Ascona
Donnerstag, 14. Oktober, 18:30 Uhr

●
Restaurant Giesserei, Arbon
Samstag, 16. Oktober, 18:30 Uhr

●
Restaurant Thessoni, Regensdorf/ZH
Dienstag, 19. Oktober, 18:30 Uhr

●
Restaurant Hertenstein, Ennetbaden/AG
Mittwoch, 20. Oktober, 18:30 Uhr

●
Restaurant Landhaus, Liebefeld/BE
Freitag, 29. Oktober, 19:00 Uhr

●
Restaurant Balm, Meggen/LU
Mittwoch, 3. November, 18:30 Uhr

●
Schloss Wülflingen, Winterthur
Donnerstag, 4. November, 18:30 Uhr

Detaillierte Infos

www.weinundkap.ch
www.facebook.com/weinundkap/



Die Blüten des Mimosen Baumes sind unglaublich komplex. Ihre kleinen zerbrechlichen Pompons bestehen aus Hunderten von Fruchtknoten. Die einzelnen Stränge bilden zusammen eine wunderschöne und zarte Blume.



Der Kontrast der Blume zwischen Komplexität und schnörkelloser Eleganz, prägen die Mimosa Weine. Es ist das Ziel aus einer Vielzahl von natürlichen Aromen eine breit gefächerte Palette von handverlesenen Weinen zu keltern. Weine die herrlich munden und das über lange Jahre erlernte Handwerk des Wein-machers wiedergeben.

Die Mimosa Weine entstehen an den Ausläufern des majestätischen „Langeberge Gebirgszuges“. Dieser ist das Tor zu der wasserarmen aber faszinierenden Landschaft der kleinen und grossen Karoo.

Die Wildheit und Kraft der Berglandschaft, der Täler und Flüsse sowie die Farbe und Zartheit der Düfte welche die Mimosen Bäume freisetzen, übertragen sich auf die Kollektion der Mimosa Weine. Lassen auch Sie sich von dieser Weinvielfalt verzaubern!

**Verführung für den Gaumen
Sonnenschein für die Seele**

**Wine & Dine Buffet mit Bernhard
Thessoni Classic, Regensdorf/ZH
Dienstag, 19. Oktober 2021**



Warum ein neues Lokal? Mit dem Thessoni testen wir ein neues Wine & Dine Konzept. Mehr verraten wir noch nicht.

**Hotel Rest. Thessoni, Eichwatt, 8105
Regensdorf/ZH
Reservation: www.weinundkap.ch/wine-dine**



**Wine & Dine mit Bernhard
Restaurant Hertenstein, Ennetbaden/AG
Mittwoch, 20. Oktober 2021**

1985 entschlossen sich Reto und Marion Ettisberger auf dem Hertenstein-Felsen die Pacht des Restaurants zu übernehmen. Das Ziel war etwas Eigenes, ganz Besonderes zu erschaffen. Der Traum ist wahr geworden und seit dem 1. April 2015 führen ihn Tochter Daniela und Martin weiter. Das Panorama Restaurant Hertenstein offenbart den Blick über die Region Baden. Lassen auch Sie sich vom Ausblick, der besonderen Atmosphäre und den Gastgebern verzaubern. Das Panorama Restaurant Hertenstein zählt bereits zum vierten Mal - seit dem Juni 2019 - offiziell zu den besten Genusslocations der Schweiz. Den 9. Rang schaffte das Hertenstein Team mit täglichem grossem Engagement. Eine sehr beachtliche Leistung! Ein Grund mehr sich gleich einen Platz zu reservieren.

**Hertenstein Panorama Restaurant
Hertensteinstrasse 80, 5408 Ennetbaden/AG
Tel: 056 221 10 20
info@hertenstein.ch | www.hertenstein.ch**



**Wine & Dine mit Bernhard
Rest. Landhaus, Liebefeld/BE
Freitag, 29. Oktober 2021**

Im Landhaus heisst es wie immer: Bewährtes erhalten, Neues ausprobieren! Man darf sich auf die Wine & Dine im heimeligen Dachstock vom Romantik Hotel und Restaurant Landhaus freuen. Thomas Christen (Geschäftsführer) mit seinen Mitarbeitern, werden Sie liebe Gäste, wie in den Jahren zuvor verwöhnen. Bernhard wird Sie zum Apéro mit einem Glas des fein perligen Schaumweins „Mimosa Reserve Brut MCC“ und feinen Häppchen empfangen. Die Küche wird in Zusammen-arbeit mit Bernhard gluschtiges auf den Teller zaubern. Wir wünschen schon jetzt „en Guete“.

**Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern
Tel: 031 971 07 58 | info@landhaus-liebefeld.ch**

**Wine & Dine mit Bernhard
Hotel Rest. Balm, Meggen/LU
Mittwoch, 3. November 2021**

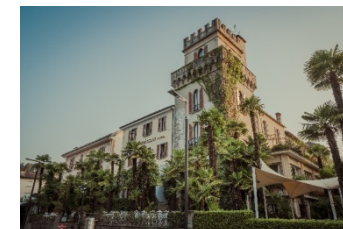


Wir freuen uns, dass wir mit dem Hotel Balm und Restaurant „La Pistache“ in Meggen einen tollen Partner gefunden haben. Sandra und Beat Stofer, sind die Gastgeber. Die

Balm wird bereits in der zweiten Generation als Familienbetrieb geführt und hat ihren ländlichen Charme stets mit zeitgemässen Komfort harmonisch vereint und den Bedürfnissen ihrer anspruchsvollen Gäste angepasst.

**Hotel Restaurant Balm, Balmstrasse 3, 6045 Meggen
Tel: 041 377 11 35 | info@balm.ch | www.balm.ch**

**Wine & Dine mit Bernhard
Castello Seeschloss, Ascona
Donnerstag, 14. Oktober 2021**



Wir freuen uns, dass wir mit dem Romantik Hotel Castello See-schloss in Ascona die Wine & Dine Partner-schaft weiter führen dürfen.

Sandra und Daniel Heiserer und Filippo Ris, sind die Gastgeber. Das Castello wird bereits in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt und hat dank seiner Lage in Ascona einen Leuchtturmcharakter im Stadtbild von Ascona.

**Castello Seeschloss, Piazza Motta, 6612 Ascona
Tel: 091 791 01 61 | hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch**

**Wine & Dine mit Bernhard
Schloss Wülflingen, Winterthur
Donnerstag, 4. November 2021**



Wer, Ennetbaden, Liebefeld, Meggen oder Ascona verpasste, hat nun die Gelegenheit mit Bernhard einen schönen Abend in einem speziellen Ambiente zu verbringen.

Sie sind Gast im Schloss Wülflingen, Winterthur. Es wurde 1644 von Hans Hartmann Escher von Luchs erbaut. Das Restaurant ist eine Gastroperle und weit über Winterthur hinaus bekannt. Wir sind überzeugt, Sie werden nicht nur das stilvolle Ambiente, sondern auch die feine Küche und ganz sicher die Mimosa Weine geniessen.

**Restaurant Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur
Tel: 052 222 18 67 | winterthur@schloss-wuelflingen.ch**