

Wine & Dine Buffet
mit Bernhard Hess
Montagu / Südafrika

Thessoni Classic, Regensdorf/ZH
Donnerstag, 31. März 2022



Mit dem Restaurant Thessoni Classic testen wir ein neues Wine & Dine Konzept. Warum nicht ein mehrgängiges Buffet mit einem südafrikanischen Touch ausprobieren. Sie nehmen was Ihnen gefällt und geniessen dazu alle Mimosa Weine à discrétion.

Hotel Rest. Thessoni,
Eichwatt 19,
8105 Regensdorf/ZH

Reservation:
www.weinundkap.ch/wine-dine

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 2022

(ehemals Rutishauser)
Oberdorfstr. 2, 5706 Boniswil AG
Samstag, 2. April, 11:00 – 16:00 Uhr

Wine & Dine 2022

Restaurant Hertenstein, Ennetbaden/AG
Mittwoch, 30. März, 18:30 Uhr



Restaurant Thessoni, Regensdorf/ZH
Donnerstag, 31. März, 18:30 Uhr



Restaurant Balm, Meggen/LU
Mittwoch, 6. April, 18:30 Uhr



Schloss Wülflingen, Winterthur
Donnerstag, 7. April, 18:30 Uhr



Restaurant Landhaus, Liebefeld/BE
Freitag, 8. April, 19:00 Uhr



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



Hotel Krone, Urnäsch AR
Samstag, 23. April, 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



Restaurant Hertenstein, Ennetbaden/AG Mittwoch, 30. März 2022

Auf dem Hertenstein-Felsen begrüßen Sie, seit dem 1. April 2015, Daniela und Martin Ettisberger. Geniessen Sie die traumhafte Aussicht, die besonderen Atmosphäre und lassen Sie sich von den Gastgebern verzaubern. Das Panorama Restaurant Hertenstein zählt bereits zum vierten Mal, seit dem Juni 2019 - offiziell zu den besten Genusslokal der Schweiz. 2020 erreichten Sie den sensationellen 2. Platz beim Swiss Guest Award.

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

Hotel Krone, Urnäsch/AR Samstag, 23. April 2022



Das Wine & Dine ist zurück im Appenzellerland, mit dem Hotel Restaurant Krone haben wir ein sympathisches und elegantes Haus gefunden, das eine gutbürgerliche Küche mit saisonalen Spezialitäten pflegt. Das traditionelle Gasthaus liegt mitten in Urnäsch in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof der Appenzeller Bahnen.

Hotel Restaurant Krone, Appenzellerstrasse 2,
9107 Urnäsch Tel: 071 365 64 00
info@krone-urnaesch.ch
www.krone-urnaesch.ch



Rest. Landhaus, Liebefeld/BE Freitag, 8. April 2022

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. Die Küche wird in Zusammenarbeit mit Bernhard etwas Genussvolles auf den Teller zaubern.

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

Hotel Rest. Balm, Meggen/LU Mittwoch, 6. April 2022



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. Das Restaurant Balm wird bereits in der zweiten Generation als Familienbetrieb geführt und hat ihren ländlichen Charme stets mit zeitgemäßem 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



Castello Seeschloss, Ascona Donnerstag, 14. April 2022

Wir freuen uns, dass wir mit dem Romantik Hotel Castello Seeschloss in Ascona die Wine & Dine Partnerschaft weiterführen dürfen. Die Gastgeber sind Sandra und Daniel Heiserer und Filippo Ris. Das Castello wird bereits in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt und hat dank seiner Lage in Ascona einen Leuchtturmcharakter im Stadtbild von Ascona.

Warum nicht ein Wine & Dine im Tessin buchen?

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

Schloss Wülflingen, Winterthur Donnerstag, 7. April 2022



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

Warum sich nicht einmal als Schlossherr oder Queen fühlen?

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