



## „Kulinarische & Bacchullische“ HERBSTREISE durch das WALLIS

Apéro mit Häppchen

Petite Arvine du Valais AOC  
Charles Bonvin SA, Sion, Wallis 2020

\* \* \*

Forellenterrine mit Safran

Walliser Dinkelsalat

Clos des Corbassières AOC Valais

Hermitage Coeur du Clos

Domaine Cornulus, Wallis 2020

\* \* \*

Cappuccino vom Butternusskürbis und

Walliser Wermut

\* \* \*

Duo vom Reh

Rücken in Wachholdermarinade

Ragoût mit Piment d'Espelette und Schokolade

Kartoffelpuree, Apfelrotkraut, glasierte Marroni

Cornalin «Les Bernunes» AOC Valais

Caves Caloz, Mièges, Wallis 2018

\* \* \*

Williamsbirne-Jalousie

Sabayon mit Walliser Birnenbranntwein

Eiswein AOC Valais

Tenud Weine, Varen, Wallis

\* \* \*

Kaffee und Gebäck



## Dürfen wir Sie auf die Reise mitnehmen?

Wann: Freitag, 20. Oktober 2023

Zeit: ab 18.30 Uhr zum Apéro  
ab ca. 19.15 Uhr bitten wir zu Tisch

Pro Person: Fr. 135.00

Inklusive: Apéro mit Häppchen, Menü,  
Weine, Mineralwasser, Kaffee

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis  
Mittwoch, 11. Oktober 2023

Achtung die Platzzahl ist beschränkt.

Via E-Mail: [kontakt@waldrose.ch](mailto:kontakt@waldrose.ch) oder

Telefonisch 071 / 565 19 20

(Für diejenigen, welche kein Wildfleisch mögen servieren  
wir gerne unseren bekannten «Rindsschmorbraten».  
Bitte bei der Anmeldung bekannt geben.

Mit herzlichen Herbstgrüssen Ihr WaldRose-Team