

Lassen Sie sich durch unser Angebot von der stimmungsvollen Atmosphäre des farbenfrohen und magischen Tessiner Herbstes verzaubern.



Donnerstag 10. Oktober

Eco-Hotel Cristallina di Coglio

Entdecken Sie mit uns den Keller von

Paolo Hefti

Ab 18.³⁰ Uhr

Apéro mit Paolo Hefti, der uns seine Weine vorstellen wird

Ab 19.⁰⁰ Uhr

Herbstmenu (das Team des Restaurants Cristallina verwöhnt Sie mit einem köstlichen saisonalen Menu. Zu jedem Gang geniessen Sie einen von Paolo Heftis Weinen)



- *Hausgemachte Vollkorn-Tagliatelle mit frischen Steinpilzen*
- *Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse (vegetarische Alternative)*
- *Sorbet von Uva Americana, der typischen Tessiner Traubensorte*
- *Auswahl von verschiedenen Käsen aus der Region*

Preis pro Person: CHF 78.– (inbegriffen sind auch drei passende Weine während des Nachtessens und ein Digestiv). Zusätzliche Getränke werden separat verrechnet.

Anmeldungen bis 6. Oktober unter Tel. 091 753 11 41, Email: info@hotel-cristallina.ch



Paolo Hefti ist ein junger Weinproduzent aus Verscio in den Terre di Pedemonte. Seiner nachhaltigen Philosophie entsprechend werden seine Rebstöcke gemäss integriertem Anbau gepflanzt und gepflegt. Pflanzenschutzmittel werden auf ein Minimum reduziert um die Umwelt zu schonen und die Biodiversität zu fördern. Seine Reben befinden sich in Verscio nahe des Flusses Melezza. Hefti produziert zwei rote Merlot, einen in Barrique, einen weissen Merlot, einen Merlot Rosé und einen Chardonnay.

www.heftivini.ch