

“ authentic valley hotels ”
in collaborazione con il
Ristorante Cristallina a Coglio
vi proponiamo:

Mangià bén e bévig adré un bicér da chel bòn !



Stefano Haldemann, viticoltore e vinificatore della sua azienda “La Segrisola” vi propone i suoi vini:

«Mia premura è di parlare coi vini, della terra da cui provengono, del clima e di tutti i <folletti> che li accompagnano. Intendo con questi ultimi le presenze minori, ma indimenticabili, come il timo e la salvia selvatica, il canto dei grilli, il fiore di garofano e le erbe aromatiche che circondano la presenza del viticoltore, le speranze riposte in una nuvola nell'estate torrida, l'orecchio teso al vento, la paura di una pioggia battente e di un'annata non riuscita.»

Marco Kälin e il suo Team del Ristorante Cristallina vi vizieranno con un delizioso menu di stagione e con la selvaggina.

Lasciatevi incantare dall'autunno con i suoi colori e profumi.

Giovedì 4 ottobre alle ore 18.30 Stefano Haldemann, durante l'aperitivo vi racconterà dei suoi vini.

Ore 19.00 inizio della cena con un menu di 4 portate, ogni piatto sarà accompagnato da un vino scelto da Stefano Haldemann

Menu

Cicoria belga con Taleggio bio ticinese di Maurizio Lorenzetti.
Ravioli freschi ripieni di zucca alla mantovana.
Scaloppine di cervo con contorno di stagione,
(su richiesta la versione vegetariana).
Dessert di castagne a sorpresa.

Prezzo per persona CHF 74.- compresi aperitivo e vini

La riservazione è richiesta
entro il 3 ottobre.

Telefono : 091 753 11 41

e-mail :
info@hotel-cristallina.ch

