

„ authentic valley hotels “
und das Team vom
Ristorante Cristallina a Coglio
verwöhnen Sie :

Mangià bén e bévig adré un bicér da chel bòn !



Stefano Haldemann von der Azienda viniviticola «La Segrisola, spricht mit seinen Weinen, dem Terroir und den Feen im Weinberg. Am 4. Oktober spricht er zu uns und erzählt von seiner Liebe zum Terroir, seiner Naturverbundenheit und wir kommen in den Genuss seiner Weine.

Marco Kälin und das Team des Restaurants Cristallina verwöhnen Sie dazu mit einem köstlichen, saisonalen Herbstmenu. Lassen Sie sich mit unserem Angebot von der stimmungsvollen Atmosphäre des farbenfrohen und magischen Tessiner Herbstes verzaubern.

Donnerstag 4 Oktober 18.30 Event Abend mit den Weinen von Stefano Haldeman der anwesend ist und uns seine Weine beim Aperitif vorstellt.

19 h Beginn des 4 Gänge Herbstmenus im Restaurant Cristallina, jeder Gang mit einem dazu passenden Wein.

Menu

Cicoria belga mit Tessiner Taleggio vom Bioproduzenten Maurizio Lorenzetti.
Hausgemachte Kürbisravioli alla Mantovana,
Hirschnitzel mit feiner Wildgarnitur (vegetarische Alternative)
Kastanienüberraschungsdessert.

Preis pro Person CHF 74.– inkl. Aperitiv und Wein

Um Reservation wird
gebeten bis am
03.10.2018

Telefono : 091 753 11 41

e-mail :
info@hotel-cristallina.ch

