

Zehendi`s Herbst und Winterzauber in der Gaststube





Liebe Gäste



Im Winterhalbjahr von Mitte Oktober bis Ende März verwöhnen wir euch in der Gaststube exklusiv mit einem Fine Dine Erlebnis. Dazu laden Wir euch ein zum Innehalten und Wahrnehmen. Gönnst euch eine Auszeit zum Schwelgen und Geniessen.

Inspiriert von dem, was in der Umgebung des Zehendermätteli wächst und reift, hat euch Benjamin Jann wieder ein kulinarisches Gedicht komponiert.

Es erwarten euch wunderbare Kreationen in einem 5- oder 7-Gänge-Menü.

Ein Spiel der Aromen, pur und unverfälscht. Zubereitet mit viel Leidenschaft aus Zutaten der hauseigenen Landwirtschaft.

In Begleitung des Menüs, verwöhnen wir euch mit spannenden und auserlesenen Weinen. Wer es lieber ohne Alkohol mag, darf sich auf eine spannende Saft Begleitung freuen.

Ab 18.30 Uhr

Heissen wir Euch draussen am Feuer mit einem «Begrüssungsdrink» herzlich willkommen.

Um 19 Uhr

Beginnen wir mit allen Gästen gemeinsam in der gemütlichen Gaststube mit dem Amuse Bouche.

Start des Fine Dine Angebot

Ab 19. Oktober 2022, jeweils abends von Mittwoch bis Samstag.

Preise

5 Gang Menü:	119 Fr. exkl. Weinbegleitung
7 Gang Menü:	139 Fr. exkl. Weinbegleitung
Weinbegleitung:	55 Fr.

Nur mit Online-Reservierung: zehendermaetteli-imglueck.ch/beiz

Shuttle Angebot: zehendermaetteli-imglueck.ch/wo-wir-sind

Wir freuen uns, euch bald zu begrüßen und zu verwöhnen.



Zehendermätteli

Beiz Kultur Garten