

Wild and Wine



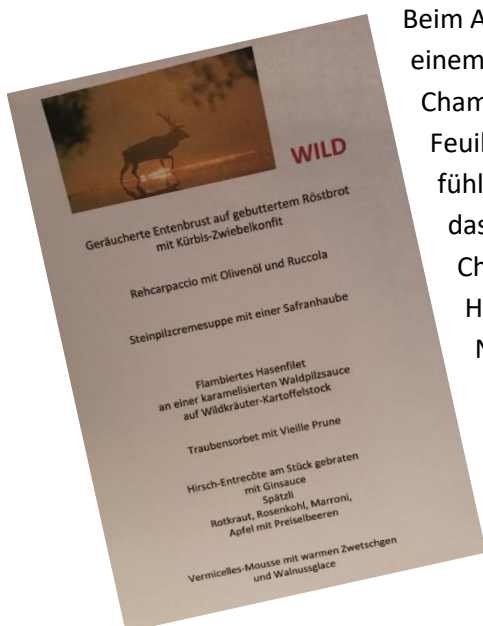
Gemeinsam einen gemütlichen Abend verbringen und die Golfsaison 2020 Revue passieren lassen. Dabei ein vorzügliches Wild Menü mit auserlesenen Weinen geniessen.



Am 16. Oktober 2020 empfangen uns Felix mit seinem Team und Walter Rohrbach mit Sohn Marc im festlich und romantisch dekorierten Speisesaal im Golfrestaurant Wylihof.

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte

Walter Rohrbach
Champagner & Weine
wr@wrevents.ch
www.wrevents.ch



Beim Apéro im Kerzenlicht mit einem Glas auserlesenem Champagner von Nicolas Feuillatte in der Hand, fühlten wir uns sogleich in das 16. Jahrhundert im Château d'Auvernier, der Heimat des Champagners Nicolas Feuillatte, zurückversetzt.



Jürg Aegerter blickte nur kurz auf das vergangene erste Jahr der Events Golfer Memberlounge zurück. Dies um unsere Neugierde auf den Gaumengenuss **Wild and Wine** nicht länger hinzuhalten. Denn nach einem kurzen Blick auf die Menükarte war allen klar, Chef Felix zauberte aus einem 4-Gang-Menü ein 7-Gang-Wild-Gourmetmenü, welches mit viel Liebe zum Detail zubereitet und serviert wurde.

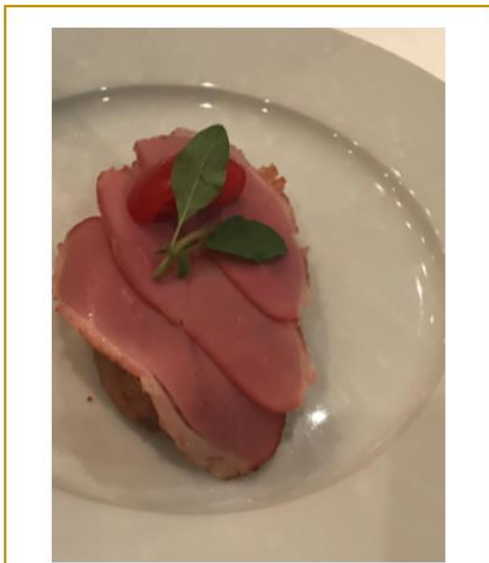


(Chef Felix mit Walter und Marc Rohrbach)

Bei jedem Gang begleiteten uns Walter und Marc Rohrbach mit mystischen Geschichten rund um den Wein und mit viel Fachwissen über die unterschiedlichen Wein-Charakteren. So sind zum Beispiel die Weine im „Caves du Château d’Auvernier“, welcher im Jahre 1559 erbaut wurde, bis heute die Seelen und Geister des traditionellen Weingutes.

In blumiger Weinsprache beschrieb uns Marc seinen Favoriten, den harmonischen und vielschichtigen Barbera d’Asti la Tota von Mario Olivero, welcher im Bouquet an dunkle, reife, süsse Kirschen, an Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelken erinnert; gerade sehr passend zum flambierten Hasenfilet.

Es folgen nun einige „gluschtige“ Impressionen des 7-Gang-Wild-Gourmetmenü.



1. GANG

Geräucherte Entenbrust auf gebuttertem Röstbrot mit Kürbis-Zwiebelkonfit

CHAMPAGNER NICOLAS FEUILLATTE
BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE
Caves du Château d’Auvernier



2. GANG

Rehcarpaccio mit Olivenöl und Ruccola

CHARDONNAY BARRIQUE
Caves du Château d’Auvernier



3. GANG

Steinpilzsuppe
mit einer Safranhaube

CHARDONNAY BARRIQUE
Caves du Château d'Auvernier



4. GANG

Flambiertes Hasenfilet
an einer karamellisierten Waldpilzsauce
auf Wildkräuter-Kartoffelstock

BARBERA D'ASTI LA TOTA
Mario Olivero



5. GANG

Traubensorbet
mit Vielle Prune

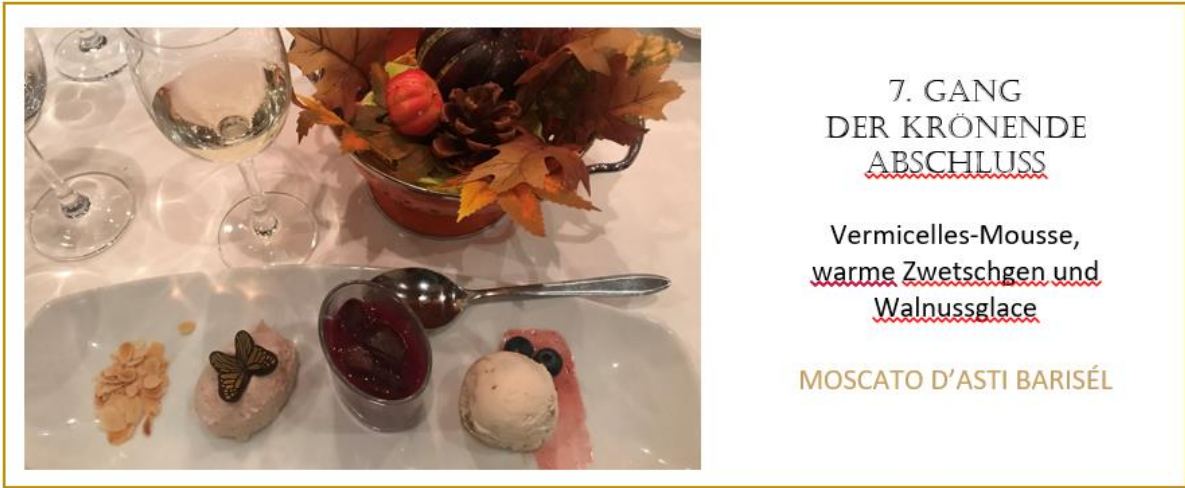
MOSCATO D'ASTI BARISÉL



6. GANG

Hirsch-Entrecôte am Stück gebraten
mit Ginsauce, Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Apfel mit Preiselbeeren

PINOT NOIR BARRIQUE



7. GANG
DER KRÖNENDE
ABSCHLUSS

Vermicelles-Mousse,
warme Zwetschgen und
Walnussglace

MOSCATO D'ASTI BARISÉL

Wild and Wine ist für uns alle zu einer kulinarischen Gaumenfreude der Spitzenklasse geworden. Wir freuen uns schon jetzt, wenn es im neuen Jahr wieder heisst; „die Golfer Memberlounge lädt zu einem gemütlichen Abend mit **Wild and Wine** ein.



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
Walter Rohrbach
Champagner & Weine
wr@wrevents.ch
www.wrevents.ch



(Walter und Marc Rohrbach, wr-events *Champagner & Weine*)

Bereits sind für das nächste Jahr verschiedene attraktive Events geplant. Gerne werden wir Sie darüber in einem der nächsten Newsletter informieren.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Teilnehmenden, dass das Projekt Golfer Memberlounge so erfolgreich gestartet ist und freuen uns Sie auch im nächsten Jahr wieder zu begrüßen.

Das OK-Team Golfer Memberlounge