

Wine & Dine auf 1424 Meter

Feinschmecker sollten sich den 6. Oktober rot in ihrer Agenda eintragen. Das «Berghaus Foppa» lädt an jenem Samstag zu einem exquisiten Wine & Dine hoch oberhalb Flims ein. Gastgeber Sebastian Kern freut sich jetzt schon auf seine Gäste: «Wir werden sie auf eine köstliche Reise durch Mitteleuropa entführen und kulinarische Höhen erklimmen.» Die genussreiche Exkursion beginnt mit einer Kartoffelpraline an Feigen-Balsamico. Weitere Stationen sind Entenbrust mit Brokkoli, Zanderfilet mit Belugalinsen und Hirschrückensteak mit Kürbiskernknöpfli, bevor das süsse Finale mit Heidelbeerstrudel und Grand-Marnier-Vanilleglace den Gaumen entzückt. Zu jedem Gang hat der diplomierte Sommelier Ste-

fan Krückl, Leiter der Vinothek VinCreaziun, einen harmonierenden Wein ausgesucht. Mal ein Roero Arneis vom italienischen Weingut «Tenuta la Meridiana», mal ein heimischer Oeil de Perdrix vom «Château d'Auvernier» oder ein Riesling Spätlese vom deutschen Weingut «Ratzenberger». Die erlesenen Tropfen in Premium-Qualität stammen alle aus dem Hause «Baur au Lac Vins».

Treffpunkt dieser Genussreise ist um 18 Uhr bei den Bergbahnen Flims. Der Abend endet um 22.30 Uhr mit der Sesselbahn-Rückfahrt.

Berghaus Foppa
office@berghausfoppa.ch
Tel. 081 911 16 50
www.berghausfoppa.ch