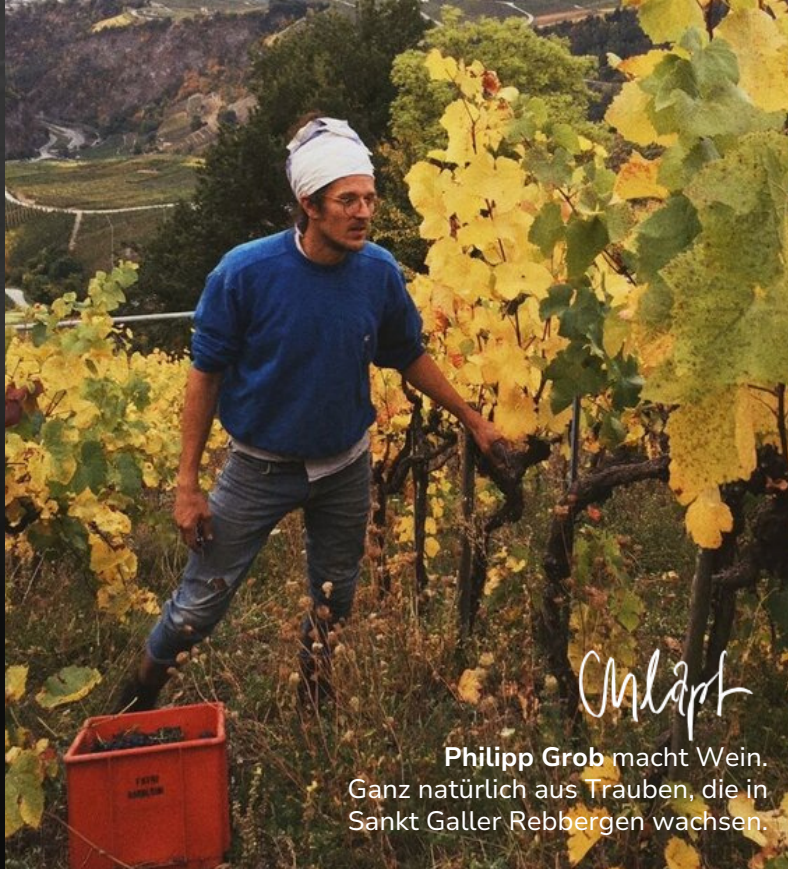




Corin Schmid
Verantwortlich für die Kulinarik der
zwei Zürcher Restaurants
Drei Stuben und The Artisan



Chlapp
Philipp Grob macht Wein.
Ganz natürlich aus Trauben, die in
Sankt Galler Rebbergen wachsen.

Wine Tasting & Tavolata

Samstag, 03. August 2024

Entdecke das Beste aus Sankt Galler Rebbergen: **Weinbau Grob!**

Philipp Grob macht Wein, die das Terroir der Sankt Galler Rebbergen unverfälscht einfangen. Begleitet wird der Wein von den kulinarischen Kreationen von Gastköchin **Corin Schmid**. Ihre Liebe zu handwerklichen Produkten aus lokalem Anbau und eigenen Bio-Garten spiegelt sich in jedem Gericht wider. In den Restaurants **The Artisan & Drei Stuben** in Zürich, beide Restaurants in einem lebendigen Quartier, kommen Familien und Freunde zusammen.

Wir freuen uns, Corin und Philipp bei uns auf dem Wolfensberg begrüßen zu dürfen.

WEINVERKOSTUNGSABEND

Dauer: 3.5 Stunden, Start um 19:00 Uhr

Preis: CHF 95.00 pro Person, all incl.

Location: Im Garten, unter der 200 jährigen Linde vom Hotel Wolfensberg

Was ist inbegriffen:

- Präsentation der Weine, durch Philipp Grob
- Vier-Gänge-Menü "Tavolata" zubereitet von der Chefköchin Corin Schmid
- Kaffee & Schnäppli
- Shuttle-Service: Vom Bahnhof Degersheim
⇄ Wolfensberg & zurück jeweils:
 - 18:45 Uhr
 - 22:30 Uhr & 23:30 Uhr