



Gastgeber
Jago Leyssens

Küchenchef
Jürg Stauffer



Schloss Brollo im Herzen des
Chianti Classico-Gebietes



Barone
Francesco Ricasoli



GENUSSABEND TOSKANA

Lassen Sie sich vom klassisch modernen Ambiente des VA BENE mit seiner einladenden Fensterfront verzaubern. Der passionierte Gastgeber Jago Leyssens verwöhnt Sie nach allen Regeln der Kunst, während der Küchenchef Jürg Stauffer ein köstliches Menu in unwiderstehlicher Harmonie zu den Weinen vom toskanischen Weingut Barone Ricasoli kreiert. Barone Francesco Ricasoli begleitet Sie mit Freuden persönlich durch den Genussabend.

Bettino Ricasoli, der «eiserne Baron», Politiker und Premierminister des Königreichs Italien, war es, der für die Entwicklung des modernen Chiantis 1872 Meilensteine setzte. Von seinen Vorfahren übernahm er das älteste Weingut Italiens, das Castello Brollo, das seiner Familie bereits seit 1147 gehörte. Seit 1993 hat der bescheidene und feinsinnige Barone Francesco Ricasoli das Sagen und hat mit unglaublicher Energie und viel Ehrgeiz für die Chianti-Kultur nochmals neue Meilensteine gesetzt.

Menü

Herbstliche Minestrone
mit Parmesan-Blätterteig-Lolli
Brollo Riserva Chianti Classico DOCG
2013
Barone Ricasoli



Leichter Blattsalat
mit gebratenen Waldpilzen
an Nussvinaigrette
Torricella IGT Vino Bianco
2015
Barone Ricasoli

Gebratenes Rindsfilet mit Chimichuri
auf Honig-Pfefferjus mit Trüffelrisotto
und glasiertem Gemüse
Castello di Brollo Gran Selezione
2013
Barone Ricasoli



Wildschweinravioli und -schinken
mit Orangensenf, Rotweinjus
und mit frittiertem Basilikum
Casafarro IGT Special Anniversary Edition
2013
Barone Ricasoli

Grappa Riserva Castello di Brollo
Barone Ricasoli



Karamellvariation mit Mousse
Brûlée, Flan und Eis
Vin Santo Brollo
2009
Barone Ricasoli

Anmeldung: Restaurant VA BENE | Gäuggelstrasse 60 | 7000 Chur

Tel. 081 258 78 00 | admin@restaurant-vabene.ch

Der Anlass beginnt am Samstag, 28. Oktober 2017 um 18 Uhr und kostet CHF 156.–