



MARIO GARCIA

Ein kulinarischer Gast, der begeistert.



Mit grosser Freude dürfen wir in diesem Jahr den renommierten **Gastkoch Mario Garcia** im Wasserschloss Wyher begrüssen.

Zusammenarbeit mit unserer **Küchenchefin Isabelle Steiger** kreieren sie das diesjährige Cinédiner-Genuss-Menü.

Leidenschaftlich, kreativ und erfolgreich: Mario Garcia zählt zu den grössten Schweizer Kochtalenten. Trotz eines gastronomischen Senkrechtstarts und seiner kulinarischen Höhenflüge steht der junge Spitzenkoch mit beiden Beinen auf dem Boden: **«Kochen ist meine Passion und ein grosser Teil meines Lebens. Wenn man etwas erreichen will, muss man mit Hingabe dabei sein. Ich liebe es, meine ganze Liebe in jedes Gericht zu stecken und Emotionen zu wecken.»**

Mario Garcia ist an der Première, als auch an der Dernière persönlich vor Ort.



WASSERSCHLOSS
WYHER



SCHLOSS
ALTISHOFEN

Sein Schaffen wurde bereits mehrfach gewürdigt:

- zweifacher Kochweltmeister
- 3. Platz Olympiade der Köche
- Gewinner Bocuse d'Or Suisse
- Gewinner Gastro Stern Award
- 5. Platz im Weltfinale des Bocuse d'Or
- 3. Platz Goldener Koch
- Coach Schweizer Nationalmannschaften

Zusammen mit Isabelle Steiger

versprechen wir genussvolle Höhepunkte, die den Abend noch unvergesslicher machen.

Isabelle Steiger Chefköchin mit eidg. Fachausweis, ist seit 2023 Küchenchefin für das Wasserschloss Wyher und Schloss Altishofen.



Das Porsche Zentrum Aargau
wünscht einen genussvollen Cinédiner-Abend.

PORSCHE

Porsche Zentrum Aargau
F. + M. Konstantin



**MARIO
GARCIA**

WILLKOMMENS-DRINK

SI-OFF by Distillerie Studer & Schweizer TONIC
KANDT CH-Tonic – Cranberrysaft Pink Ocean Spray

WEINBEGLEITUNG

ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS



WEISSWEIN

Herdade do Peso Trinca Bolotas Branco
2023 – Alentejo, Portugal
60% Antao Vaz und 40% Arinto

ROTWEIN

Herdade do Peso Revelado Tinto
2021 – Alentejo, Portugal
Shiraz/Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

JETZT

ANGEBOT ANFRAGEN & FEIERN.

Ab 25 bis 200 Gäste
8 Zimmer bis 18 Gäste



VORSPANN

Tartelettes mit Avocado-Sauerrahmcrème
Geröstetes Blumenkohlsüppchen
Landrauchschinken mit Brioche



GENUSS-KREATIONEN

Klappe - die Erste

Temperierter Lachs mit Limetten Frischkäse und Schnittlauch
Beurre Blanc mit Zitrone und Schnittlauchöl
Sellerie & Erbsen
V: Gemüsetatar anstelle Lachs



Klappe - die Zweite

Gebratenes Rindshuftfilet mit Panko und Kräutersalat
Kartoffelpüree mit Rapssamen
Gebratener Mini Broccoli & Pastinakenpüree
V: Laugenknödel anstelle Rind



Klappe - die Dritte

Mandelcake mit Mascarponecrème
Agrumen Espuma mit gebackener weisser Schokolade - Glace

7.OPEN AIR KINO SCHLOSS WHYER

29. Juli bis 3. September 2026

Zwei attraktive Package stehen zur Auswahl:
«Apero, Dinner, Kino & Dessert» & «Kino & Dessert»

