KRIMI DINNER

SPANNENDE MISCHUNG AUS
THEATER, KRIMI UND DINNER

Vorschau:

Reservieren Sie frühzeitig für den 7. Fall.

«Mord am Halloween-Abend

im Schloss Wyher»

am

Freitag, 30. Oktober 2026

WASSERSCHLOSS
WYHER

6. Fall

von und mit Kommissar

Roggenmoser:

«Tödliche Rituale“

Samstag, 25. April 2026

Getränke für einen mörderisch guten Abend

Willkommens-Apéro-Drink

SI ON & OFF

By Distillery Studer, Escholzmatt

Schweizer Vermouth (Distillery Studer & Fin Bec, Sion)

KANDT Schweizer Tonic mit einem Schuss Cranberry Ocean Spray Pink

Weisswein

Bianco di Merlot - 2024

Traubensorte: 100% Merlot

Reife, exotische Früchte. Leichtigkeit und Frische eines weissen Gewächses, wie auch die Struktur und Klasse eines Roten.

Rotwein

Barbera Passito, Teo Costa - 2022

DER BELIEBTESTE SCHLOSS-WEIN

Traubensorte: 100% Barbera / 14.5% Vol.!

Tiefes Purpur- und Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. in Holz, Stahl für mindestens 6/9 Monate.

Verdauerli nach dem 6. Fall

Aufpreis / gegen Inkasso

Grappa, Vielle Prune, Williams CHF 9.-

Krimi-Dinner-Menu

Frühlingssalat

mit zweierlei Spargel

an Blutorangen Vinaigrette

mit Luzerner Rohschinken

Schweizer Rindshuftfilet

Rosmarin-Jus

Polenta

Pak-Choi und Karotten

Schoggi trifft Erdbeeren

Biskuit mit Schokoladennousse

mit Erdbeerscheiben und Gelée

Erdbeerenglace

Kaffee, Espresso