

Erlebnis-Restaurant La Bouteille

NEU! Täglich frische Bio-Säfte von Frucht und Gemüse ... Oder Bio-Schorles... Live cuvetierte + passend zum Essen serviert! - Wer nicht (Alkohol) trinkt, kann trotzdem geniessen! Nicht-Trinker(innen) – bitte bei **Reservation unbedingt voranmelden!** Bitte Weiter erzählen...

Unser Oktober-Hit!

Gratis-Wein zum Menu! - Ein Erlebnis mehr...

3-Gang	Kennenlernmenu inkl. 1 dl Wein/Gang	65.00	statt	85.00
4-Gang	Gaumenfreudenmenu inkl. 1 dl Wein/Gang	85.00	statt	115.00
5-Gang	Geniessermenu inkl. 1 dl Wein/Gang	105.00	statt	140.00
6-Gang	Schwelgermenu inkl. 1 dl Wein/Gang	115.00	statt	165.00

Vom 1. – 31. Oktober – Feriengefühle für zu Hause gebliebene...

Übersicht Oktober ff - Was sonst noch läuft...

- 1.-31. Oktober - **Thema WILD + FRISCH...**
- 19. Oktober - **Das Fernsehen ist bei uns...**
- Sa, 21. Oktober - **Schauspiel - Unterhaltung – Esstheater...**
- Fr, 3. November - **Gastkoch Louis - Mexikanisch-Südamerikanischer Gaumenschmaus – nicht nur für die gehobene Klasse.**
- 1./2. Dezember - **TRÜFFEL-EVENT – Trüffel aus 1. Hand – mit Weingut La Fusina...**
- Weinaktion Oktober - **Bestseller und sagenhafte Charmeurs zu Top-Preisen...**

...immer wieder ein sicherer Wert für Ihre Freunde – ein Gutschein aus dem La Bouteille für Genuss-Erlebnisse, Weineinkauf und mehrdimensionalen Trinkgenuss!

1.-31. Oktober - Täglich «WILD + FRISCH»

Geniessen Sie im Oktober «Klausgemachtes», saisonales, abwechslungsreiches, schmackhaftes aus dem Wald und aus dem Wasser – u.a. in Begleitung unserer neuen Trouvaillen aus dem Burgenland. **Nur auf Reservation!**

Do, 19. Oktober – SRF-Fernsehen ist bei uns

...und filmt unser Konzept! 3-Gang Menu mit Grossflaschenausschank – 65.00/P – Beginn ca. 19 Uhr... Um Reservation wird gebeten. 2 Plätze sind noch zu vergeben. Ein unterhaltsamer Abend ist garantiert! Reservation!

Sa, 21. Oktober - Schauspiel - Unterhaltung - Esstheater

Spiel + Unterhaltung mit «Gastarbeiter» Roberto Turri di Ticino www.robortoturri.ch.

Zum Esstheater werden Grossflaschen-Trouvaillen ausgeschrieben. 5-Gang Menu inkl. «Gastarbeiterprogramm» CHF 165.00/P all inkl.. Anmeldung bis 16. Oktober. Stimmung pur! Beginn 18:30 Uhr...

Fr, 3. November – Mexikanisch-Südamerikanischer Gaumenschmaus – nicht nur für die gehobene Klasse.

Exklusiv aus Zermatt im La Bouteille – ein Erlebnis der Spitzenklasse!

Louis (Mexiko), langjähriger Sous-Chef von Klaus Schlachter in Zermatt, ist heute ein gefragter Virtuose wenn es um exklusiven südamerikanischen Geschmack geht. So bedient er als Privatkoch in Zermatt die High Society aus aller Welt mit seinen aus Mexiko, Bolivien, Peru etc. stammenden Inspirationen der gehobenen Küche.

Heute Abend erwartet er Sie als Gastkoch im La Bouteille mit einem Geschmacks- und Aromavulkan aus Maiskombinationen mit Fisch, Fleisch und frischen Kräutern der Spitzenklasse. CHF 145.00 all inkl. – Anmeldung bis 28. Oktober, Start 19 Uhr.

1./2. Dezember - TRÜFFEL-EVENT – Trüffel aus 1. Hand – mit Weingut La Fusina

Der beliebteste Event des Jahres – **nur noch 4 Plätze** am 1. Dezember, der Event findet an 2 Tagen statt.

Am Sa, 2. Dezember sind noch Plätze frei. Anmeldeschluss 25.11. – Start Event 19 Uhr.

Kosten: CHF 155.00/P exkl. Trüffel. Beim Trüffelmenu besteht kein Trüffel-Konsumationszwang.

Die neuen Jahrgänge HypNose und KrachNose - werden an diesen 2 Tagen aus Grossflaschen ausgeschrieben.

Unser Sonderangebot - Subskriptionspreis bis 10. Dezember:

HypNose 2016 CHF 36.00 (statt 45.00) / KrachNose 2016 CHF 20.50 (statt 25.50) / 6er-Kartons.

Weinaktion

Oktober-Sonderangebot (6er-Kartons, Magnum einzeln)

Arneis «Briccodoro» 15, <i>Qualität als Erfolgsgarant - seit 18 Jahren, Danke Rivetti</i>	13.50 statt 16.50/FI.
Grüner Veltliner «Schneiderberg» - <i>der mit dem Raclette/Fondue tanzt</i> – 2015 Weinrieder	14.50 statt 18.50/FI.
Riesling «Kugler» 2014, Weinrieder – <i>Eleganz und Frucht mit viel Klasse und Rasse</i> 7dl, Weinrieder	19.60 statt 29.60/FI.
Magnum Riesling «Kugler» 2014, Weinrieder - 1.5l	52.50 statt 75.00/FI.
Primitivo – <i>kein Zuckerwasser - aber wild auf Wild</i> – 2015, Schiena	15.90 statt 19.90/FI.
Negro Amaro – <i>Frucht mit südländischem Temperament</i> – Schiena	16.90 statt 19.90/FI.
Zweigelt «Illmitzerweg» wird «Römerstein», ein <i>Burgenländer-«Solaia»</i> unter 20 Franken! 2015er nur	19.90 statt 24.50/FI.
«Mavie» 2015 – <i>mit ihm feiern wir grossartige internationale Erfolge</i> (ich empfehle – legen Sie den 15er unbedingt in den Keller, er wird in 5 Jahren einer Ihrer grossen Überraschungen für Sie und Ihre Gäste sein)	27.50 statt 35.00/FI.
Audace EGO 2013 – <i>er hat sich perfekt entwickelt - Fantastisch!</i>	23.00 statt 33.00/FI.
Audace EGO 2015 – er ist die <i>Krönung der 15er-Ernte</i> , gewaltiges Fruchtspiel!	29.00 statt 33.00/FI.
Magnum Audace - EGO 2013 - 1.5l	52.00 statt 75.00/FI.
Magnum Audace - EGO 2015 - 1.5l – (9 x 3l DMG – Preis auf Anfrage)	65.00 statt 75.00/FI.
Prosecco - <i>Perlige Genuss-Reise, immer gut verträglich</i> - Happy-Day-Feeling - DEA	16.50 statt 21.00/FI.

Konditionen: Gratis-Weinlieferung in der Region – Abholung im La Bouteille täglich möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung oder Teilnahme an einem unserer Events.
Herzlich Willkommen!
