



Wine & Dine

Ein Abend für Geniesser

Exklusives 4-Gang-Menü

23. April 2026

RESTAURANT AM SEE

RIVA

im Riva Weggis



WINE & DINE – EIN ABEND FÜR GENIESSER

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend, an dem erlesene Weine und fein abgestimmte Kulinarik zu einer harmonischen Genussreise verschmelzen. Lassen Sie sich von unserem exklusiven 5-Gang-Menü verwöhnen und geniessen Sie jede Nuance – mit Liebe zum Detail und saisonaler Raffinesse komponiert.

Revi Trentodoc - Ein besonderes Highlight des Abends:

Giacomo Malfer, Co-Owner von Revi Trentodoc, präsentiert an diesem Abend die elegante Welt der Trentodoc-Schaumweine. Freuen Sie sich auf charaktervolle Cuvées, die nach der klassischen Methode entstehen und mit Finesse, Frische und alpiner Eleganz begeistern. Revi Trentodoc stammt aus dem Trentino, wo mineralreiche Böden, das besondere Höhenklima und grosse Temperaturschwankungen zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten ideale Bedingungen für präzise, lebendige und ausdrucksstarke Schaumweine schaffen.

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke, persönliche Gespräche und erstklassigen Genuss.

MENÜ DES ABENDS

Königsmakrele zum Apéro

mit Senfmayonnaise, Limette, Röstzwiebeln, Radieschen und Schnittlauch

Gebratene Jakobsmuschel

harmonisch begleitet von Spargel und duftendem Bärlauch

Alpenzanderfilet

serviert mit Venusmuscheln und sämigem Risotto

Steinbuttfilet

verfeinert mit Shiitake-Pilzen, Miso-Beurre-blanc und Topinambur

Schokoladenmousse von Felchlin Maracaibo 65%

abgerundet mit Orange und geräuchertem Meersalz

PREIS UND ANMELDUNG

Datum/Zeit: Donnerstag, 23. April 2026 um 18.00 / 18.30 Uhr

Ort: Restaurant Riva am See in Weggis, Gotthardstrasse 30, 6353 Weggis

Preis: CHF 128.00 pro Person 5-Gang-Menü (inkl. Apéro und Weinbegleitung)

Anmeldung: per Mail amsee@rivaweggis.ch oder online rivaweggis.ch
mit Vermerk Wine & Dine bis spätestens am 21. April 2026

WEINSICHT

WEINSICHT GmbH, Muotastrasse 77, 6438 Ibach
Tel. 041 817 70 90, info@weinsicht.ch, weinsicht.ch