



Restaurant zum Tell

Wein & Sein

Mit Valentin Schiess & Madoka Haga

Vinigma GmbH die einzige Weinkellerei in Basel-Stadt

Er, Bauer, Industrial Gipsy und Experimentalpraktiker. Seine Weine sind speziell, nachhaltig, von bester Qualität bekannt und mit Auszeichnungen gekrönt. Die Grundlagen für die nachhaltige Produktion sind die Qualität im Rebbau und önologisches Können. Valentin Schiess kennt die alten Traditionen Europas ebenso wie die innovativen Technologien der neuen Welt.

Sie, Sake Kennerin, hat sich in Frankreich und Japan zur Spitzen Sommelière ausbilden lassen. Madoka Haga wird Sie in das Wissen des japanischen Nationalgetränkes einführen.

Möchten Sie mehr über genussvolle Weine, Sake, Nase, Geschmack und Assoziation erfahren?

Dann melden Sie sich an zum „Wein & Sein“

Donnerstag 27. Oktober 18:30 Uhr

**Apéro - 5 Gang Menü mit grossem Käse Büffet,
Wein - Sake Begleitung- Mineralwasser, Kaffee**

p.P. pauschal CHF 98

Anmeldung erforderlich! +41 61 262 02 80

Spalenvorstadt 38 30 4051 Basel Tel: 0041 61 262 02 80 info@zumtellbasel.ch Homepage:
www.zumtellbasel.ch



1. Amouse Bouche Sake Photon Organic
2. Suppe (Kürbis, Rinden, Pastinaken) nanumy (Sauvignon blanc)
3. Fisch oder Pastete apriori (Humagne blanche & Petit Arvine)
4. Käse Büffet Sake Photon/Deep Field/
quantum (Gamaret & Pinot Noir)
aspermont (Pinot Noir)
5. Dessert Sorbet Digestif & Japanischer Tee