



Adler Weinabend "Spargel und Wein"

Mittwoch, 22. Mai 2024
ab 18.00 Uhr
in der Gaststube Adler

mit Robert Irsslinger
und Clément Luisier



Menü

4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung | CHF 115

4-Gang-Menü ohne Weinbegleitung | CHF 84

Weinbegleitung pro Glas | CHF 7

Spargeltarte

Holunder | Kräutersalat | Käse

Saibling

Spargelschaum | Erbsenragout

Perlhuhnschenkel gefüllt mit einer Morchelfarce

Grillierter weisser Spargel | Petersilien-Kartoffelcreme

Mascarpone

Zitrone | Salzkaramell | Erdbeeren

Buchen Sie hier direkt Ihren Tisch



oder reservieren Sie unter
www.caspar-muri.ch | Tel: +41 56 200 71 00

Verpassen Sie diesen besonderen Abend nicht!

Die Spargelzeit ist endlich da, und wir haben ein verlockendes, 4-gängiges Spargelmenü für Sie zusammengestellt! Und damit nicht genug:

Passend zum Menü präsentieren zwei Schweizer Top-Winzer ihre Weine persönlich.

Aus dem Wallis kommt Clément Luisier, der aktuelle Schweizer Nachwuchswinzer des Jahres 2024 laut Gault&Millau, und vom Zürichsee Robert Irsslinger, sein Vorgänger.



Tauchen Sie ein in die faszinierende Erfolgsstory von **Clément Luisier** aus Saillon VS: Als Newcomer überzeugte Luisier bereits im zarten Alter von 18 Jahren seine Eltern, ihm einen Teil ihrer Trauben zu verkaufen, um seinen eigenen Wein zu keltern und einen eigenen Weinkeller zu gründen. Ein mutiger Schritt im zweiten Lehrjahr, der ihn zu einem unabhängigen Winzer mit einem einzigartigen Wein führte. Der 23-jährige Walliser Clément Luisier verwirklichte seine Träume mit ungeheurer Entschlossenheit und Geschwindigkeit. Als Belohnung seiner Mühen kürte ihn der Gault&Millau zum Schweizer Nachwuchswinzer des Jahres 2024!

Im Jahr 2017 übernahmen **Robert und Chantal Irsslinger** das Weingut Clerc Bamert in Wangen am Zürichsee. Schon mit ihren ersten Jahrgängen beeindruckte die sympathische Winzerfamilie Weinkenner und -experten gleichermaßen. Die Falstaff-Redaktion hat da junge Weingut immer wieder mit Bestnoten ausgezeichnet und Robert Irsslinger zum Schweizer Nachwuchswinzer des Jahres 2023 gekürt. Besonders aufsehen erregte die Familie mit ihrem „Wellentänzer“, einem Johanniter, den sie erstmals im Jahr 2019 im Zürichsee versenkten, um ihn in einem schwimmenden Weintank reifen zu lassen und nach 130 Tagen wiederzuheben.

