



**Weingut Eichholz**  
**Irene Grünenfelder**  
7307 Jenins  
[www.weinguteichholz.ch](http://www.weinguteichholz.ch)  
079 759 89 73



**Weingut Annatina Pelizzatti**  
7307 Jenins  
[www.pelizzatti-weine.ch](http://www.pelizzatti-weine.ch)  
081 302 49 46



## Wine & Dine **Bündner Herrschaft bekannte Winzerinnen**

Kellerämter Hof  
*Rôtisserie*  
Oberlunkhofen

**Samstag, 14. April 2012**  
**Apéro ab 18.30 Uhr**  
**Beginn 19.00 Uhr**



Annatina Pelizzatti  
Jenins

"Wein ohne Mensch gibt es nicht,  
der Mensch ist unabdingbar, damit  
das entstehen kann, was man  
den Trank der Götter nennt"



Irene Grünenfelder  
Jenins

"Wein und Liebe sind das Feuer des Lebens,  
lassen Philosophie zu und öffnen Grenzen"

**Unsere Referentinnen**



Schaumwein Blanc de Noir  
Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

30.--



Pinot Blanc Jenins 2011  
Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

22.--

Pinot Blanc Jenins 2011  
Weingut Annatina Pelizzatti, Jenins

20.--



Pinot Noir Eichholz 2010  
Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

45.--

Pinot Noir Barrique Jenins 2010  
Weingut Annatina Pelizzatti, Jenins

34.--

Pinot Noir Levanti Maienfeld 2009  
Weingut Levanti Elly Süsstrunk, Fläsch

30.--



Chardonnay Jenins 2011  
Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

30.--

Chardonnay Malans 2011  
Weingut Annatina Pelizzatti, Jenins

28.--

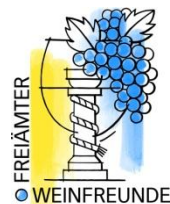
Pinot Noir Jenins 2011  
Weingut Annatina Pelizzatti, Jenins

20.--



Portwein Jenins  
Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Jenins

38.--



## Menu

zum Apéro:

ein Häppchen aus der Küche  
von Philipp Stalder

\*\*\*

zur Vorspeise:

Saltimbocca vom Forellenfilet  
mit Cherry-Tomaten auf grünem Spargelragout

\*\*\*

zum Hauptgang

Roastbeef an kräftigem Pinotjus  
mit Vanillekartoffelstock und Gemüsepäckli

\*\*\*

zum Käse:

Variation mit passenden Käsen

\*\*\*

zum Dessert:

Feine Überraschung mit Schokolade