



Wine & Dine

mit Bioweingut Lenz & Idea Salentina

Freitag, 20. Februar 2026
18 Uhr im Greuterhof, Islikon



Erleben Sie die faszinierende Welt der
Winzergeschichten, begleitet von exzellentem
Wein und regionaler Gastfreundschaft.

Die Weine von Lenz, geprägt von
naturnahem und biodynamischem Anbau,
ergänzen sich harmonisch mit den
handveredelten Käsespezialitäten von
Idea Salentina.

Regional. Nachhaltig.
Und mit Leidenschaft präsentiert.

Menü

Fein abgestimmte Käsespezialitäten und regionale Aromen verbinden sich mit charaktervollen Weinen zu einem genussvollen Abend.

Ricotta-Espuma mit Tomatensorbet
Eingelegter Nodino mit Raps-Flûtes

Zander in Molke pochiert mit Ricotta-Meerrettichsud,
Kräuteröl und Radieschen

Stracciatella mit confierten Tomaten, Passionsfrucht und
Portulak

Luzerner Wagyu Flank Steak mit gebratenem Kabis, Toastbrot
und geräuchertem Ricotta

Burrata mit Kürbispüree und Essiggemüse

Ricotta-Törtchen dazu Dolce di Lecce Glace

Preis CHF 125.00 pro Person

inkl. Weinbegleitung, Menü, Mineral und Kaffee

Reservieren Sie Ihren Platz unter 052 375 12 35 oder
info@greuterhof.ch – und freuen Sie sich auf einen besonderen
Abend.