

# TENUTA SCUOTTO DI EDUARDO SCUOTTO

Lapio (Avellino), Kampanien, Italien

Für Gründer Eduardo Scutto ist die alte Weintradition des Gebietes pure Leidenschaft. Die Liebe zum Land und die perfekte Balance zwischen dem Engagement der absoluten Qualitätsproduktion von Eduardo Scutto und der fortschrittlichen Technologie ist das Ergebnis der authentischen und typischen Weine aus dem Gebiet Kampanien mit der Handschrift von Eduardo Scutto.

Das komplett erneuerte Weingut ist inmitten der Weinberge des bekannten Fiano di Avellino gelegen. Der Fortschritt der Technik, der Charme der Tradition und die Erfahrung der Menschen lassen die Weine verbessern.

Das Gesicht: Das Etikett ist das Gesicht des Weines. Auf dem Weingut wurde ein in alte Steinmauern eingemeisseltes, menschenähnliches Gesicht entdeckt, das in verschiedenen Variationen immer wieder wiederholt wurde. Seit der Entdeckung ist dieses einzigartige Gesicht die Kennzeichnung der Weine auf Tenuta Scutto.



## RÄBER Wine & DINE 2019

IN AUSGESUCHTEN RESTAURANTS

### Bei uns zu Gast im Frühling:

Weinproduzent Tenuta Scutto aus Kampanien



**FREITAG, 3. MAI, AB 18 UHR**

- Hotel-Restaurant Rössli, Hurden

**SAMSTAG, 4. MAI, AB 19 UHR**

- Wirtshaus Wilder Mann, Sursee



## RÖSSLI HURDEN

Hotel-Restaurant Rössli, Hurdnerstrasse 137, 8640 Hurden  
info@roesslihurden.swiss, www.roesslihurden.swiss  
Anmeldungen unter Telefon 055 416 21 21 oder per Mail

**FREITAG, 3. MAI 2019, AB 18 UHR**

**«WINZER ZU GAST»**

### Menü:

#### Aperitivo:

**Auswahl verschiedener Bruschette**

*Greco di Tufo DOCG, 2018, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

#### Antipasto:

**«Mozzarella di Bufala in Carrozza»**

**Gebackener Büffelmilchmozzarella in Toastbrot paniert, mit Basilikum**  
*Oi nì Fiano Barrique IGT, 2014, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

#### Primo:

**«Parmigiana di Melanzane»**

**Gratinierter Auberginenaufbau mit Tomatensauce und frittiertem Salbei**  
*Taurasi DOCG 2013, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

#### Secondo:

**In Olivenöl gebratenes Doradenfilet an Pinienkern-Olivensalsa  
mit Lardo Guanciale und Ofengemüse**

*Stilla Maris Edizione Limitata IGP, 2012, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

#### Dolce:

**«Torta Caprese» Neapolitanischer Schokoladen-Mandelkuchen mit Zitronensorbet**  
*Verlit Verduzzo DOC, 2015, Marco Cecchini*

**Menü komplett** pro Gang ein Glas Wein und Kaffee  
CHF 130.00/Person

### Übernachtungs-Spezialangebot:

**Doppelzimmer zu CHF 98.00 pro Zimmer** – inkl. reichhaltiges Frühstücksbuffet  
sowie Late Checkout bis 14.00 Uhr

## Wirtshaus Wilder Mann

— traditionell & herzlich seit 1495 —

Wirtshaus Wilder Mann, Unterstadt 20, 6210 Sursee  
mail@wilder-mann-sursee.ch, www.wilder-mann-sursee.ch  
Anmeldungen unter Telefon 041 921 12 83 oder per Mail

**SAMSTAG, 4. MAI 2019, AB 19 UHR**

**mit Boogie-Woogie Einlage von Christoph Estermann  
(Verkaufsleiter Räber AG): [www.boogietime.ch](http://www.boogietime.ch)**

### Menü:

#### Apéro:

**Salat von grünem und weissem Spargel an Bärlauch-Tomatenvinaigrette  
garniert mit einer feinen Rauchlachspastete**

*Greco di Tufo DOCG, 2017, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

**Gebatene Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee  
im schwarzen Pfeffermantel, auf Beluga-Linsen an Limonenschäum**

*Oi nì Fiano IGT, 2014, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

**Trüffelravioli im Olivenöl geschwenkt, dazu Cherrytomate mit Ruccola**

*Aglianico Campania IGP, 2015, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

**Salfimbocca vom Schweizer Kalb  
auf feinem Wurzelgemüse an Salbei-Jus  
mit sämigem Safranrisotto**

*Taurasi DOCG 2014, Tenuta Scuoito*  
\*\*\*

**Kleine Käseauswahl aus unserer Region**

*Wein der Tenuta Scuoito nach Wahl*  
\*\*\*

**Panna Cotta hausgemacht an feinem Erdbeersalat  
mit Minze-Basilikum-Chutney**

*Wein der Tenuta Scuoito oder Räber Digestif nach Wahl*

**Menü komplett** inkl. Weine, Digestif und Kaffee  
CHF 95.00/Person

Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!

Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!