



## Degustation 2019

**Mimosa Lager, Oberdorfstr. 25, Seengen**  
13. April

## Wine & Dine 2019

**Restaurant Eichberg, Seengen/AG**  
10. und 11. April



**Restaurant Balm, Meggen/LU**  
16. April



**Romantik Hotel Castello-Seeschloss, Ascona**  
18. April



**Restaurant Landhaus, Liebefeld/BE**  
25. und 26. April



**Schloss Wülflingen, Winterthur**  
2. Mai



**Restaurant Marktplatz, Appenzell**  
4. Mai

## Detaillierte Infos

[www.weinundkap.ch](http://www.weinundkap.ch)



**Wine & Dine mit Bernhard**  
**Rest. Landhaus, Liebefeld**  
25. und 26. April 2019

Im Landhaus heisst es wie immer: Bewährtes erhalten, Neues ausprobieren! Man darf sich auf die Wine & Dine im heimeligen Dachstock vom Romantik Hotel und Restaurant Landhaus freuen. Thomas Christen (Geschäftsführer) mit seinen Mitarbeitern, werden Sie liebe Gäste, wie in den Jahren zuvor verwöhnen. Bernie, der Mimosa Chef de Service wird Sie zum Apéro mit einem Glas des fein perligen Schaumweins „Mimosa Reserve Brut MCC“ und feinen Häppchen empfangen. Die Küche wird in Zusammenarbeit mit Bernhard gluschtiges auf den Teller zaubern. Wir wünschen schon jetzt „en Guete“.

**Telefon 031 971 07 58 | [info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)**  
**Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern**

**Wine & Dine mit Bernhard**  
**Hotel Rest. Balm, Meggen**  
16. April 2019



Wir freuen uns, dass wir mit dem Hotel Balm und Restaurant „La Pistache“ in Meggen einen tollen Partner gefunden haben. Sandra und Beat Stofer, sind die Gastgeber. Die Balm wird bereits in der zweiten Generation als Familienbetrieb geführt und hat ihren ländlichen Charme stets mit zeitgemäßem Komfort harmonisch vereint und den Bedürfnissen ihrer anspruchsvollen Gäste angepasst.

**Hotel Restaurant Balm, Balmstrasse 3, 6045 Meggen**  
**Res: 041 377 11 35 | [info@balm.ch](mailto:info@balm.ch) | [www.balm.ch](http://www.balm.ch)**



Die Blüten des Mimosen Baumes sind unglaublich komplex. Ihre kleinen zerbrechlichen Pompons bestehen aus Hunderten von Fruchtknoten. Die einzelnen Stränge bilden zusammen eine wunderschöne und zarte Blume.



Der Kontrast der Blume zwischen Komplexität und schnörkelloser Eleganz, prägen die Mimosa Weine. Es ist das Ziel aus einer Vielzahl von natürlichen Aromen eine breit gefächerte Palette von handverlesenen Weinen zu keltern. Weine die herrlich munden und das über lange Jahre erlernte Handwerk des Wein-machers wiedergeben.

Die Mimosa Weine entstehen an den Ausläufern des majestätischen „Langeberge Gebirgszuges“. Dieser ist das Tor zu der wasserarmen aber faszinierenden Landschaft der kleinen und grossen Karoo.

Die Wildheit und Kraft der Berglandschaft, der Täler und Flüsse sowie die Farbe und Zartheit der Düfte welche die Mimosen Bäume freisetzen, übertragen sich auf die Kollektion der Mimosa Weine. Lassen auch Sie sich von dieser Weinvielfalt verzaubern!

**Verführung für den Gaumen**  
**Sonnenschein für die Seele**

## Wine & Dine mit Bernhard Schloss Wülflingen, Winterthur Donnerstag, 2. Mai 2019



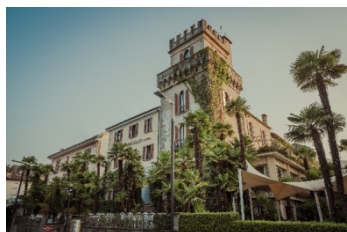
Wer, Seengen, Meggen, Ascona oder Liebefeld verpasste, hat nun die Gelegenheit mit Fida und Bernhard sowie Bernie (Mimosa Chef de Service) einen schönen Abend in einer speziellen Ambiente zu verbringen.

Sie sind Gast im Schloss

Wülflingen in Winterthur. Es wurde 1644 von Hans Hartmann Escher von Luchs erbaut. Das Restaurant ist eine Gastroperle und weit über Winterthur hinaus bekannt. Wir sind überzeugt, Sie werden nicht nur die stilvolle Ambiente, sondern auch die feine Küche und ganz sicher die Mimosa Weine geniessen.

**Restaurant Schloss Wülflingen**  
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur  
052 222 18 67 | [winterthur@schloss-wuelflingen.ch](mailto:winterthur@schloss-wuelflingen.ch)

## Wine & Dine mit Bernhard Castello Seeschloss, Ascona Donnerstag, 18. April 2019



Wir freuen uns, dass wir mit dem Romantik Hotel Castello Seeschloss in Ascona eine Wine & Dine Partnerschaft eingehen dürfen. Sandra und Daniel

Heiserer und Filippo Ris, sind die Gastgeber. Das Castello wird bereits in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt und hat dank seiner Lage in Ascona einen Leuchtturmcharakter im Stadtbild von Ascona.

**Castello Seeschloss, Piazza Motta, 6612 Ascona**  
Res: 091 791 01 61 | [hotel@castello-seeschloss.ch](mailto:hotel@castello-seeschloss.ch)  
[www.castello-seeschloss.ch](http://www.castello-seeschloss.ch)



## Wine & Dine mit Bernhard & Fida Restaurant Marktplatz, Appenzell Samstag, 4. Mai 2019

Was gibt es schöneres als sich in der heimeligen Stube vom Restaurant Marktplatz von Armin Weishaupt mit Fida und Bernhard sowie Bernie (Mimosa Chef de Service) verwöhnen zu lassen.

Armin Weishaupt gelingt es immer wieder Traditionelles aus dem Appenzellerland mit Südafrikas Küche zu verbinden. Grossen Wert wird auf frische Produkte gelegt.

Unterstützt wird er dabei von Cindy Ehrbar welche 2011 in der Gourmet-Küche der Mimosa Lodge ein sechs monatiges Praktikum absolviert hat. Da darf man ja nun gespannt sein was sich auf dem Teller präsentieren wird.

Das Restaurant Marktplatz hat in der Sendung vom Fernsehen SRF 1 „Mini Beiz – Dini Beiz“ den 1. Platz erreicht. Ein zusätzlicher Grund sofort zu reservieren!

### Reservierungen

**Rest. Marktplatz, Kronengarten 2, 9050 Appenzell**  
Tel: 071 787 12 04 | [info@marktplatz-appenzell.ch](mailto:info@marktplatz-appenzell.ch)  
[www.marktplatz-appenzell.ch](http://www.marktplatz-appenzell.ch)

## Hinweis

Die Weine von Mimosa, können an allen Wine & Dine und an der Degustation zu Spezialpreisen bestellt werden. Eine Preis- und Bestellliste wird aufliegen.



## Wine & Dine mit Bernhard Restaurant Eichberg, Seengen 10. und 11. April 2019

Für unsere Gäste aus der Innerschweiz und der Nordwestschweiz liegt der Eichberg fast vor der Haustüre.

Wir freuen uns sehr, dass uns das Eichberg Team unter der Leitung von Hannes Mahler und Eli Wengenmaier, bereits zum zehnten Mal verwöhnen wird.

Die Abende beginnen am Lagerfeuer (je nach Witterung) um 18.30 Uhr mit Apéro und feinen Häppchen. Dazu darf man den Blick über den Hallwilersee bis weit in die Alpen hinein schweifen lassen. Um 19.00 Uhr wird zu Tisch gebeten.

Bernhard wird bestimmt wie immer in bester Laune sein und freut sich, viele bisherig und neue Gäste begrüßen zu dürfen.

Die Nachfrage auf dem „Seenger Hausberg“ mit dem fantastischen Ausblick in die Alpen ist gross. Deshalb empfiehlt es sich frühzeitig zu reservieren. Denn es gilt das Motto: „es hat freie Plätze solange es hat“.

Im TV SRF 1 „Mini Beiz – Dini Beiz“ hat der Eichberg den 1. Platz erreicht. Ein Grund mehr sofort zu reservieren!

Die Weine von Mimosa, können an den zwei Abenden zum Spezialpreis bestellt werden. Die Preis- und Bestellliste wird aufliegen.

### Reservierungen

**Hotel Restaurant Eichberg, 5707 Seengen/AG**  
Telefon 062 767 99 99  
[essen@eichberg.com](mailto:essen@eichberg.com) | [www.eichberg.com](http://www.eichberg.com)