

Kulinarik & Weingenuss auf dem Rosswald

Ein genussvoller Spaziergang durch Natur & Geschmack

Samstag, 26. Juli 2025 - Startzeit: 09:40 Uhr bei der Bergstation

Rosswald - Walliser Alpen

Das Restaurant Fleischboden lädt gemeinsam mit der Weinkellerei Cina Gilles & Joel - Encaveurs herzlich ein zu einem kulinarisch begleiteten Weinspaziergang.

Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Erlebnis für Gaumen, Geist und Sinne - eingebettet in die eindrucksvolle Walliser Bergwelt, begleitet von charaktervollen Weinen, echter Walliser Gastfreundschaft und einer Küche, die durch Jeremy Zenklusen, Küchenchef des Restaurants Fleischboden, mit Leidenschaft und Finesse zubereitet wird.

Station 1 - Begrüssung & Frühstück

Bergstation der Rosswald-Bahnen

Empfang mit frischem Kaffee und einem zarten Gipfeli. Begrüssung durch Martin Escher und Gilles Cina. Gemütlicher Spaziergang Richtung Rosswaldstrasse.

Station 2 - Aperitif mit Ausblick

Parkplatz Rosswaldstrasse

Genuss von feinem Lachstartar auf Toastbrot, Bruschetta und Oliven-Kräckern.

Weine: Borgo d'Asti, Spumante Cina VdP

Geschichten von Gilles Cina über seine Weine und der Hausvorstellung durch Martin Escher.

Station 3 - Mediterrane Genüsse im Weiler Stafel

Weiler Stafel - mit Blick auf die Simplon-Bergwelt

Zartweizensalat mit marokkanischer Minze, Walliser Trockenfleisch und Mango Aroma.

Weine: Oeil de Perdrix Rose AOC VS, Die unendliche Birke - Schlumpf-Selektion VdP

Anschliessend Spaziergang hoch zum Fleischboden.

Station 4 - Apero beim Eintreffen auf dem Fleischboden

Restaurant Fleischboden - Sonnenterrasse

Blätterteig-Rosmarinstangen mit Malvoisie Vin Blanc AOC VS oder erfrischendem Bier.

Kulinarisches Finale im Restaurant Fleischboden

Vorspeise

Pochiertes Seezungenröllchen auf jungem Blattspinat mit Walliser Barlauchschaum und gerösteten Baumnüssen.

Weine: Riesling-Sylvaner Vin Blanc AOC VS, Mysterium Nr. 2 Barrique AOC VS

Hauptgang

Roastbeef mit Steinpilz-Frühlingszwiebel-Chutney, Parmesan Risotto und Gemüse.

Wein: Diolinoir Barrique AOC VS

Käsegang

Käseteller mit flambierten Feigen, gerösteten Nüssen und Feigensenf.

Weine: Rusty White - Schlumpf-Selection VdP, Malvoisie fletrie "La douce" AOC VS

Dessert

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu mit Vanille und karamellisierten Pistazien.

Wein: Wooden Door - Schlumpf-Selection VdP

Kaffee & Digestif

Gemütlicher Ausklang

Kleiner Verdauungsspaziergang zurück zur Bergstation mit Blick auf das Rhonetal.

Kostenübersicht

Gesamtpreis: **CHF 159.-**

Enthalten: Alle Speisen, passende Weine zu jedem Gang, Hahnenwasser, Sprudelwasser, Bier beim Apero, Kaffee und Digestif.

Nicht enthalten: Bahnkarten sowie individuelle An- und Abreise.