

Die Tessiner kommen!



FARINA BONA AUS DEM ONSERNONETAL



LA COLOMBA VON PONCINI



ROTER MAIS



EDLE TESSINER TROPFEN



Leichte Routen, lind. Trainierte, Rouen: die durch a oder früher zu beruhen.

SAMSTAG 25. SEPTEMBER AB 16 UHR

Tessiner Fest mit Markt und Schlemmerbuffet

Kennen Sie Zincarlin, den gepfefferten Frischkäse aus dem Valle di Muggio? Oder Cicitt, die Ziegenwurst aus dem Maggiatal? Dies und noch viel mehr können Sie am grossen Tessiner Fest im Restaurant «Tessin Grotto» in Zürich entdecken und geniessen. Zur Feier des jüngsten Urchuchi-Bandes organisiert das Restaurant auf dem Waidberg einen **Tessiner Spezialitätenmarkt** unter den Kastanienbäumen. Zahlreiche Produzenten aus dem Tessin sind persönlich anwesend. Es gibt **Gratis-Degustationen** von Weinspezialitäten aus der Sonnenstube. Und ab 18:30 Uhr eröffnen wir das grosse Tessiner Schlemmerbuffet! Zahlreiche berühmte Tessiner Spezialitäten können Sie **à discretion** geniessen. Selbstverständlich auch die geschmackvolle (und rare) Polenta Rossa – auf dem offenen Feuer zubereitet von Fiorella vom Grotto Pergola aus Giornico.



Der Anlass wird unterstützt von:
Ticino Turismo Switzerland
www.ticino.ch



WEGBESCHRIEB
Tram 11 oder 15 bis Bucheggplatz, Bus 69 Richtung ETH Höngg bis Haltestelle Waidbadstrasse. Danach ca. 10 Min. zu Fuss oder mit dem Auto Richtung Tessin-Grotto. Ab 16 Uhr steht ein Shuttle-Bus bereit, der alle 10 Min. zum Grotto fährt. Letzte Fahrt 24:00 Uhr.

Programm

16 UHR

Eröffnung des Tessiner-Markts – entdecken, degustieren, geniessen.

17:30 UHR

Begrüssung durch Patrick Lardi, Vizedirektor Ticino Turismo und Raymond Marti, Präsident Slow Food Zürich.

18:30 UHR

Start zum reichhaltigen Tessiner Schlemmerbuffet. Die Vorspeise wird serviert, danach können Sie sich nach Lust und Laune am Buffet à discretion bedienen. **Francesco Tettamanti** von Ticinowine führt als Sommelier durch das Weinprogramm. **Martin Weiss**, Autor der «Urchuchi» ergänzt die kulinarischen Darbietungen mit Hintergrundinformationen und Anekdoten.

KOSTEN

Fr. 69.– pro Person: Menu à discrétion, Wein, Mineral, Kaffee – **alles inklusive.**

Musikalisch begleitet wird der Abend durch die Gruppe «Tri per Dü». Mit Giorgio, Fredy und Moreno ist für Stimmung gesorgt!

ANMELDUNG > nächste Seite

