Wild auf Wein

Wenn italienischer Wein auf innovative Alpenküche trifft…
mit Raimondo Rossini und Beat Schittenhelm

Trigonella
RESTAURANT
Die neue Lokalität im Gesellschaftshaus Ennenda.

IL GUSTO ITALIANO

Rossini
delizia e vini

PHYSIOLOGIE
DES
GESCHMACKS
ODER
PHYSIOLOGISCHE ANLEITUNG
ZUM
STUDIUM DER TAFELGENÜSSE.

24 Feinschmeckerei.

Die Thiere sind in ihren Genüssen beschränkt — die einen fressen nur Pflanzen, die anderen nur Fleisch; andere nähren sich ausschliesslich von Körnern; keins kennt die zusammengesetzten Geschmäcke.

Der Mensch im Gegentheil ist Allesesser*). Alles Essbare ist seinem weiten Appetit unterworfen, nothwendig muss also seine Schmeckfähigkeit dem allgemeinen Gebrauche entsprechen, den er davon machen soll. In der That hat das Geschmacksorgan des Menschen eine ausserordentliche Vollkommenheit, und um uns davon zu überzeugen, wollen wir es bei seiner Arbeit betrachten.

Sobald ein essbarer Körper in den Mund eingeführt worden ist, bleibt er mit Säften und Gasen unwiederbringlich confiscirt.

Die Lippen widersetzen sich seiner Rückkehr, die Zähne packen und zermalmen ihn, der Speichel durchfeuchtet ihn, die Zunge mengt und dreht ihn, eine Zugbewegung schiebt ihn in den Rachen, die Zunge hebt sich um ihn hinabgleiten zu lassen, das Riechorgan empfindet ihn beim Durchgang und nun stürzt er in den Magen, wo er weitere Veränderungen erleidet. Während dieses ganzen Vorganges ist nicht ein Stückchen, ein Tröpfchen oder ein Atom der Schmeckkraft entgangen.

Eben dieser Vollkommenheit wegen gehört auch die Feinschmeckerei allein dem Menschen an.

Die Feinschmeckerei ist sogar ansteckend und wir theilen sie leicht den Thieren mit, welche wir zähmen und die in unserer Gesellschaft leben, wie z. B. die Elephanten, Hunde, Katzen und selbst die Papageien.

---

als Greiforgan, nicht als Geschmacksorgan entscheiden. Solcher Bewegungen, wie sie die Zunge einer Giraffe oder eines Ameisenbären z. B. ausführen kann, wird die menschliche Zunge nie fähig sein. C. V.

*) Schweine sind auch Allesfresser von Natur und viele Hausthiere werden es durch Erziehung. C. V.

Aus "La Physiologie du Goût" 1826 von Jean Anthelme Brillat-Savarin, franz. Schriftsteller und Gastrosoph. Deutsch von Carl Vogt, 1888 5. Auflage.

Il Menu

Ein exklusiver Gaumenschmaus ist garantiert. Gourmetkoch Beat Schittenhelm sorgt mit seiner frischen und ehrlichen Alpenküche für kulinarische Höhenflüge. Begleitet wird sein 5-Gang-Menü mit Weinen von Rossini – delizia e vini.

Raimondo Rossini, charmanter Weinkenner stellt Weine aus seiner Heimat Italien persönlich vor. Tauchen Sie ein in die Erlebniswelt der Weinkultur.

Wild auf Apéro-Häppchen
BIANCHELLO DEL METAURO 'CELSO' SUPERIORE DOC 2015
Azienda Agraria Guerrieri, Piagge

Rehterrine mit Gelee von Ennendaner Kornelkirschen dazu 'Cuori di Carciofi' von NONNA ROSI
BIANCHELLO DEL METAURO 'ROCHO' SUPERIORE DOC 2015
Azienda Agricola Roberto Lucarelli, Cartoceto

Steinpilzessenz mit Steinbockravioli serviert mit einem Ziger-Grissini
LACRIMA DI MORRO D'ALBA 'PAUCCA' SUPERIORE DOC 2016
Azienda Agricola Fratelli Badiali, Morro d'Alba

Involtini vom Wildschwein auf Kürbisrisotto mit Kastanien
SANGIOVESE 'GOCCIONE' DOC 2013
Azienda Agricola Roberto Lucarelli, Cartoceto

Saftiger Hirschrücken in Wacholderkruste an Brunello Jus begleitet von Selleriepüree verfeinert mit 'Olio extravergine di Oliva' von L'OLIVAIO und einem Mirza-Apfel
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013
Azienda Agricola Capanna di Fattoi Ofelio & Figli, Montalcino

Duett von Traubensorbet und Nussparfait umschäumt von Zabaione alla Grappa di Brunello
BIANCO DOLCE 'LEO' S.A.
Azienda Agraria Guerrieri, Piagge

Kaffee
GRAPPA DI BRUNELLO
Azienda Agricola Capanna di Fattoi Ofelio & Figli, Montalcino

Samstag, 20. Oktober 2018, 18.30 Uhr im Restaurant Trigonella in Ennenda
Preis pro Person: CHF 120.00 inklusive Menü, Weine, Mineral, tutto compreso!

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Anmeldung bis spätestens 15. Oktober 2018. Die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Anmeldung, Fragen oder für weitere Auskünfte erreichen Sie Raimondo Rossini per E-Mail rossini@deliziaevini.ch oder per Telefon 079 216 68 06.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Rossini – delizia e vini
Platte 18, 8755 Ennenda
www.deliziaevini.ch

Restaurant Trigonella
Bahnhofstrasse 2, 8755 Ennenda
www.restaurant-trigonella.ch