

Seeland goes Belp



Treberwurst im Wyhus Belp

Genuss

Donnerstag,
24. Januar 2019, 19 Uhr

Donnerstag,
31. Januar 2019, 19 Uhr

Herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise an den Bielersee. Eine reichhaltige Weinauswahl und originale Treberwurst bringen einen Hauch Seeland nach Belp. Ein Genuss, den Sie bequem an zwei Abenden bei uns in Belp erleben können. Wir freuen uns auf ihre Anmeldung.





Im Oktober, nachdem die Trauben abgepresst sind, werden die Rückstände, die sogenannten Trester (Träsch, berndeutsch Treber), in Gruben oder Standen der Gärung unterworfen. Nach etwa drei Monaten Gärzeit wird der Trester in die Schnapsbrennerei gebracht, wo daraus Marc (wie Grappa, aber ohne Weindrusen) gebrannt wird. Nach der Destillation des Schnapses verbleiben in der Brennblase dampfende Tresterreste. Diese bilden die Grundlage für eine einzigartige Schweizer Spezialität: die Treberwurst. Ihren Namen verdankt sie ausschliesslich der Zubereitung. Treber oder gar Alkohol sind in der Treberwurst nicht drin. Tauchen Sie für einen Abend in diese typische Seeländer-Tradition.

Treberwurst Menu:

Apéroplättli

Treberwurst mit
Kartoffelgratin

10 verschiedene Weine
zum Degustieren
Kaffee und Mineralwasser

Treberwurst Menu inkl.
Weine CHF 49.- pro Person

Wir freuen uns auf
Ihre Anmeldung bis am

18. Januar 2019

Telefon 031 810 41 40
vinothek@wyhusbelp.ch

(Die Teilnehmerzahl ist beschränkt)

genossen



WYHUS BELP AG
Sägetstrasse 33
3123 Belp

Telefon +41 31 810 41 40
www.wyhusbelp.ch
vinothek@wyhusbelp.ch

**WYHUS BELP**
Weingenuss aus gutem Haus