

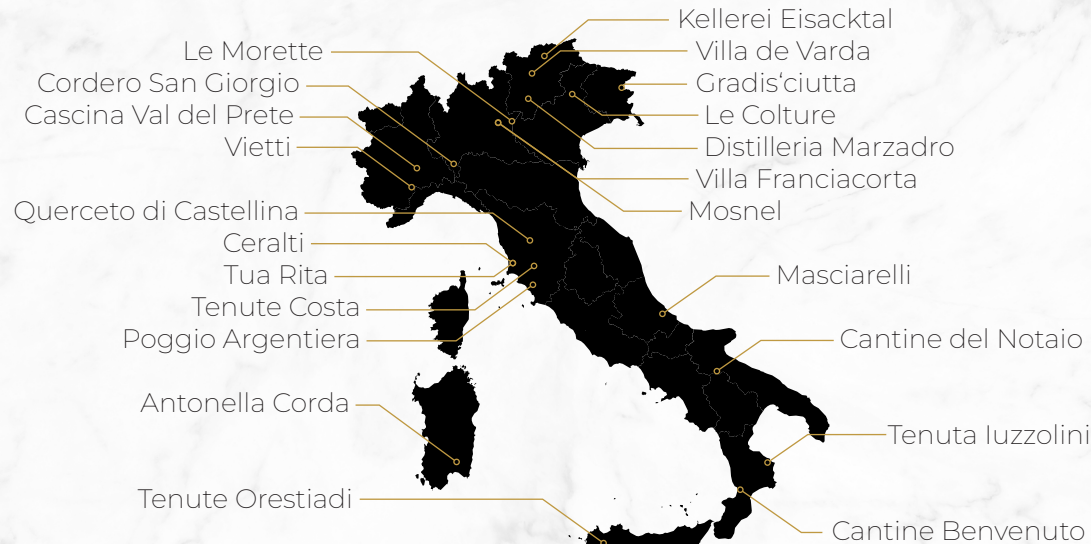
EINLADUNG

Wir laden Sie herzlich ein zur grössten DM Vini-Degustation seit Jahren.
Zwei Tage, über 100 Weine, exklusive Produzenten, kulinarische Highlights
– und ein Ort, der Geschichte und Stil vereint: das Château Gütsch.

Entdecken Sie neue Favoriten, begegnen Sie den Menschen hinter den
Weinen – und geniessen Sie mit uns den Herbst auf italienische Art.



UNSERE PRODUZENTEN



AUS ANDEREN LÄNDERN

Schweiz

Antoine Bovard (Lavaux)
Weingut Klosterhof (Luzern)

Ungarn

Attila Gere Winery (Villány)

[DMVINI.CH/EVENTS](https://dmvini.ch/events)

MEHR INFOS



DM Vini
Hasliring 11
6032 Emmen
+41 260 27 94
www.dmvini.ch

* Flying Dinner und Wine&Dine müssen separat gebucht werden

17./18.
OKTOBER
2025

ÜBER 22 PRODUZENTEN • ÜBER 100 WEINE • FLYING DINNER*
**WEIN
DEGUSTATION**
ERLEBEN. PROBIEREN. GENIESSEN.
WINE & DINE*

LOCATION PARTNER

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

DM
VINI

PROGRAMM

FREITAG, 17.10.25

15.00 Türöffnung
Degustation

19.00 Flying Dinner

21.30 Abschluss



TICKETS FÜR FREITAG
DEGUSTATION ODER
FLYING DINNER

MENÜ

Bruschetta (Tomaten + Basilikum),
Aged Parma-Schinken mit Galia-Me-
lone + rotem Portwein, Burrata mit
Tomatensalat, Balik-Lachsmedaillon
mit Avocadocreme und Kräutersalat

Safranrisotto, Frische Erbsensuppe
mit Garnelen und Minze, Confierte
Jakobsmuschel mit Blumenkohl-
püree

Kalbsbraten-Cube mit Kartoffelstock
und Rosmarinsauce

Waldbeeren-Panna-Cotta, Tiramisu
„Cipriani“, Valrhona-Schokoladen-
mousse

Inkl. Kaffee & Wasser



FLYING DINNER

Freitag | stehend

Stehend
99.-
p.P.

Abschluss des ersten
Tages: ein genussvolles
Flying Dinner (Häppchen)
vom Restaurant Lumière.
Dazu: alle offenen **Weine à
discretion** – direkt von den
Produzenten. Stimmungsvoll.
Unvergesslich.

LA DEGUSTAZIONE

Zwei Tage – über 100 Wei-
ne – persönlich präsentiert
von unseren italienischen
Produzenten. Eine ein-
malige Gelegenheit für
Begegnung, Genuss und
direkte Kundenbindung.
Eintritt 20.- pro Person.*



**SICHERN SIE SICH
IHREN PLATZ**



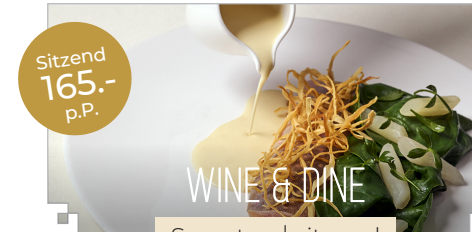
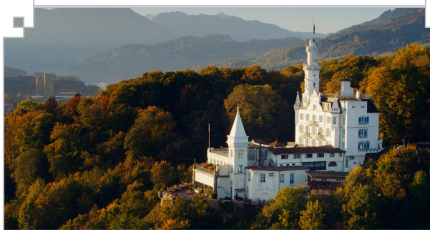
**Holen Sie sich noch
heute Ihr Ticket**

Online per QR-Code
oder Tel. +41 260 27 94

* Ab einem Einkauf an einem der beiden
Degustationstage ab CHF 300 werden
Ihnen die 20.- vom Betrag abgezogen.

LA LOCALITÀ

Das Château Gütsch – ein
historisches Wahrzeichen
über Luzern mit atem-
beraubender Aussicht,
elegantem Ambiente und
idealem Rahmen für ein
stilvolles Weinwochenen-
de voller Genuss.



Sitzend
165.-
p.P.

Samstag | sitzend

Krönender Abschluss
unserer Weindegustation:
Das exklusive Wine & Dine
am Samstagabend.
Ein elegantes 4-Gang-Me-
nü, begleitet von **über 100
offenen Weinen**. Für alle,
die Genuss auf höchstem
Niveau erleben möchten.

MENÜ

Balik-Lachs mit Avocado-Creme,
Wasabi-Crème und Kräutersalat

Rindercapaccio mit Rucola
und Parmesan

Zartes Kalbskotelett mit saiso-
nalem Gemüsebouquet und
Rosmarin-Bratkartoffel

Vielfältiges Dessert-Buffer

Inkl. Kaffee und Wasser

PROGRAMM

SAMSTAG, 18.10.25

11.00 Türöffnung
Degustation

18.00 Abschluss

18.30 Wine & Dine



TICKETS FÜR SAMSTAG
DEGUSTATION ODER
WINE & DINE