

Wine & Dine



Geniessen Sie
ein regionales Menü
mit Weinbegleitung
der prämierten
Thurgauer Weine
im Greuterhof
Islikon.

**Donnerstag,
26. November
2026**

Liebe Gäste

Jedes Jahr reichen Thurgauer Winzer und Winzerinnen an diversen Weinprämierungen ihre besten Tropfen ein. Dazu zählen zum Beispiel der Grand Prix du Vin Suisse oder der Mondial des Pinots. Die prämierten Weine gehören aus Sicht der Jury zu den besten Weinen, die ein Jahrgang hervorgebracht hat. „Der Thurgau“ hat dieses Jahr wieder einige Auszeichnungen erringen können. Wir widmen deshalb den mit Gold-Medaillen dekorierten Weinen sowie ihren Winzern und Winzerinnen dieses *Wine & Dine*.

Um die Region önologisch wie kulinarisch in Szene zu setzen, wird der Küchenchef des Greuterhof ausschliesslich mit regionalen Zutaten kochen. Die prämierten Weine stellen die Weinbegleitung des 4-Gang-Menüs. Für Sie als Gast ist der Abend eine wunderschöne Gelegenheit, eine Auswahl von Thurgauer Winzern persönlich kennen zu lernen und sich genussvoll verwöhnen zu lassen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihr Branchenverband Thurgau Weine &
Agro Marketing Thurgau



Menü

Gemüsetatar mit Brioche und Speckschaum

ode

Gemüsetatar mit Brioche

Weissweinschaumsuppe «Greuterhof» mit Raps-Flûte

knusprige Porchetta mit Pinienkernen, Zitrone,
Quetschkartoffeln, Crème fraîche und Wurzelgemüse

ode

Spinat-Kartoffel-Gnocchi mit Spinat à la crème
und Stracciatella

Meringue mit Crème double, Safran und Beeren

Preis

4-Gang Wine & Dine inkl. Kaffee und Wasser

CHF 89.- Fleisch-Menu

CHF 79.- Vegi-Menu



Wann

Donnerstag, 26. November 2026, 19.00 Uhr

Ort und Anreise

Greuterhof Islikon | Hauptstrasse 15 | 8546 Islikon

052 375 12 35 | info@greuterhof.ch

Anreise mit Auto oder der Bahn möglich.

Programm

19.00 Uhr Begrüssung & Apéro

19.30 Uhr Wine & Dine

Anmeldung

Gruppentische 6-10 Personen möglich

*hier klicken
oder scannen*



Branchenverband Thurgau Weine

Liselotte Leuch: info@thurgauweine.ch

+41 71 626 28 82



SWISS WINE
THURGAU

