WEINE, TWANN

EGLIFILETS MIT HAUSGEMACHTER TARTARSAUCE

Im Winzerdorf Twann empfängt das Weingut Mürset Gruppen von 10 bis rund 50 Personen zu einem Essen mit Spezialitäten vom Bielersee. Auf dem Menü stehen von Elena zubereitete Eglifilets, nach Möglichkeit aus dem Bielersee.

Die Filets werden knusprig frittiert und bleiben innen zart. Dazu gibt es hausgemachte Tartarsauce, regionale Kartoffeln oder Reis sowie Tomatensalat. Abgerundet wird das Essen mit Weinen des Weinguts Mürset.

Bei schönem Wetter lädt der Garten zum gemütlichen Essen ein. Ist das Wetter weniger einladend, bietet der beheizte Trüel-Keller, ein authentischer Weinkeller, eine stimmungsvolle Alternative.

PREISE

Preise
pro Person CHF 39.-

GUT ZU WISSEN

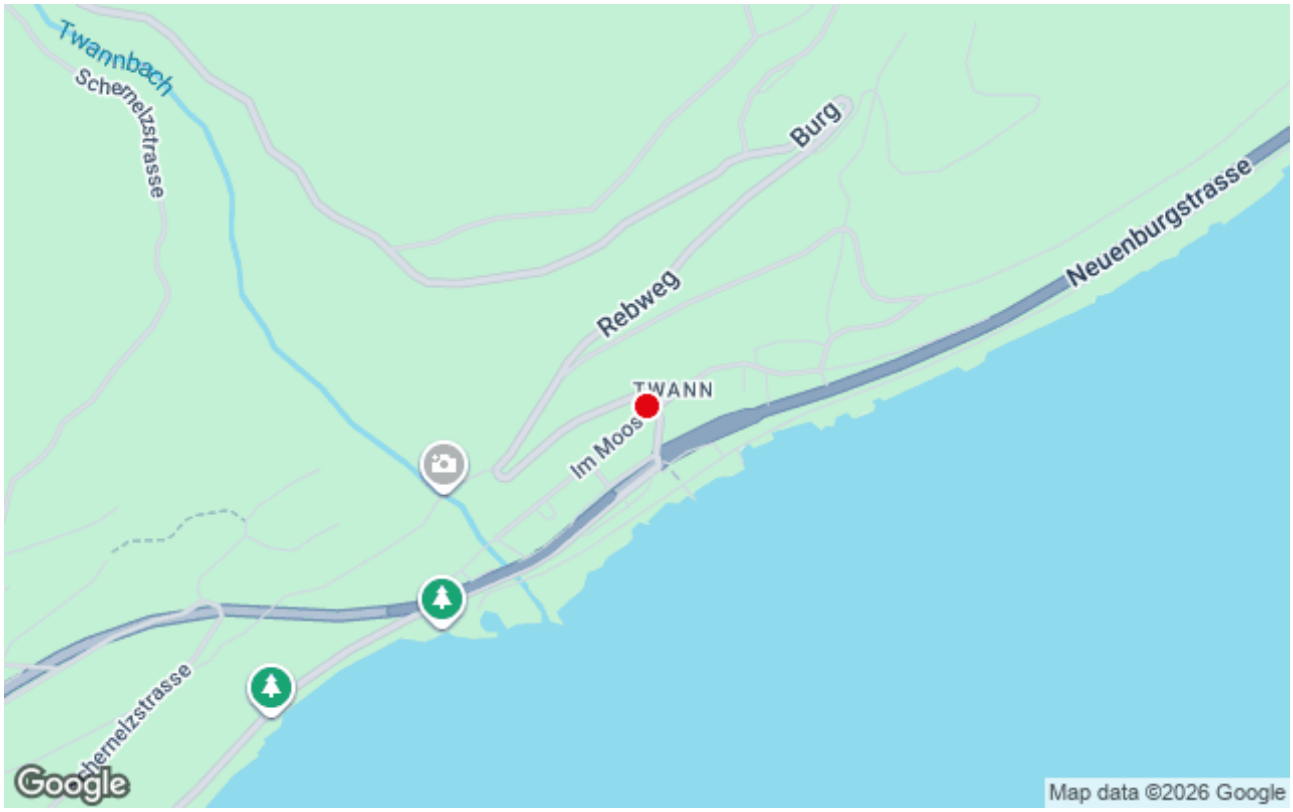
- Zeitraum: Mai bis Dezember
- Gruppengrösse: 10 bis ca. 40 Personen
- Dauer: 3 bis 5 Stunden
- Für Anlässe aller Art geeignet
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Ukrainisch, Russisch
- Anreise: Der Bahnhof Twann ist mit dem Zug erreichbar und verfügt auch über Parkplätze. Das Weingut Mürset liegt 50 m zu Fuss entfernt.



CONTACT

Weinbau Domaine Mürset
Moos 28
2513 Twann

+41 79 841 82 86
info@treberwurstessen.ch
muerset-weine.ch



PDF généré le 13.11.2026