



EVENTS 2020

17. Januar

WINE & DINE
CHF 120.– p.P.

Fabio präsentiert Ihnen die Weine von Mariano Buglioni aus der Region Veneto. Mariano produziert die ganze Palette der typisch heimischen Weine vom grossen, bekannten Amarone bis zum immer guten, mundigen Valpolicella Classico. Die Pfeiler seines Erfolges sind ein naturnaher Anbau und eine Kellararbeit, welche sich den traditionellen Eigenheiten der Region verpflichtet fühlt und gelebt wird. Wir servieren Ihnen passend zu den exzellenten Weinen ein typisches, regionales 5-Gang-Menü, zubereitet durch unseren Küchenchef Vito.

5. + 6. August

BENTORNATI
APERITIVO

17:00–19:00 UHR

Willkommen!
Schön, dass Sie nach unseren Betriebsferien wieder den Weg ins Hotel Mamma gefunden haben. Als Dankeschön offerieren wir Ihnen einen Aperitivo!

22. März – 4. April

LA MAMMA
IN CUCINA

Erneut werden wir Sandra aus dem Friuli begrüßen dürfen. Mamma Sandra wird Sie mit liebevoll handgemachten Ravioli, Gnocchi und Tagliarini beglücken. Sie erhalten bei uns das komplette kulinarische Verwöhnungsprogramm eben wie bei Mamma zu Hause.

Lassen Sie sich überraschen!

18. September

WINE & DINE
CHF 120.– p.P.

Wir präsentieren Ihnen die feinsten Weine aus dem Weingut Castello Degli Angeli Bergamo. Die speziellen, edlen Tropfen überraschten im Jahre 2017 ganz Italien. Das Weingut liegt 60 km nordöstlich von Mailand. Wir servieren Ihnen ein den edlen Weinen angepasstes regional typisches 5-Gang-Menü, welches Ihr Genusslebnis abrunden wird.

April

MESE DEGLI
ASPARAGI

Unser Chefkoch Vito Re verwöhnt Sie mit den besten und aussergewöhnlichsten Spargelrezepten der italienischen Küche. Sie dürfen gespannt sein!

Oktober

SELVAGGINA

WILDSPEZIALITÄTEN

Auch im Hotel Mamma geht es in der Herbstzeit wild zu und her. Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit Wildspezialitäten aus den nah gelegenen italienischen Bergen. Egal ob Hirschentrecôte, ein Wildschweinfilet oder ein Rebrücken ... Genuss pur ist garantiert!

26. Juni

WINE & DINE
CHF 120.– p.P.

Wir entführen Sie in die Toskana, in eine der bekanntesten Weinregionen Italiens. Mit Campo alla Sughera stellen wir Ihnen ein deutsch-italienisches Weingut vor. Es positioniert sich als stolzer Newcomer inmitten namhafter Weingüter. Das Ziel der Besitzer ist es, elegante und fitnessreiche Weine mit viel Herzblut und Leidenschaft zu produzieren. Unser Küchenchef Vito zaubert zu den aussergewöhnlichen Weinen ein dazu passendes, regionales 5-Gang-Menü.

11. – 15. November

LA MAMMA
IN CUCINA

Himmlische piemontesische Gerichte werden durch unsere Mamas Stefania und Fernanda nach bewährten Hausrezepten bergestellt. Mit Fingerspitzengefühl werden sie die Gerichte mit originalem Alba-Trüffel raffiniert verfeinern.

Sie werden staunen!

4. Juli

GRILLABEND
MIT CAPO VITO

Capo Vito begeistert Sie mit ausgewählten, edlen Fleischstücken, welche er über dem Holzkohlengrill auf den Punkt grilliert. Das Fleisch wird auf diese Weise sein volles Aroma entfalten können. Überzeugen Sie sich selbst!

Dezember

MENÙ DI
CAPODANNO

FESTLICHES 6-GANG-MENÜ

Erleben Sie ein besonderes Silvesterfest im Hotel Mamma! Bereits das typische italienische 6-Gang-Menü ist ein Feuerwerk! Wir freuen uns, Sie ins neue Jahr begleiten zu dürfen.

CHF 95.– p.P.

13. Juli – 4. August

BETRIEBSFERIEN

Wir geniessen die Sonne Italiens und kommen erholt und aufgetankt, mit viel Engagement, Herzblut und neuen Ideen zurück ins Hotel Mamma.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Facebook-Seite sowie unter www.hotelmamma.ch