



Prix: CHF 39
Réservation:

salgesch.ch



WINE & BRUNCH TAVOLATA 14 et 16 mai 2026

**Le prélude gourmand
des Caves Ouvertes
dans la cour de Salquenen**

10h00–13h30

**Brunch-buffet et
dégustations de vins**

**Un brunch qui marie gastronomie et
vins valaisans.**

Un buffet raffiné de spécialités régionales.
Des vins sélectionnés du village viticole de
Salquenen, de la musique live et du temps
pour échanger et savourer.

Le brunch a lieu le jeudi et le samedi.
Il marque le début des Caves Ouvertes dans
un cadre soigné et convivial.

Le buffet

Buffet froid

Spécialités valaisannes
Pains au levain et tresse
Viandes et fromages du Valais
Légumes et sauces
Confiture maison
Beurre de Turtmann

Buffet chaud

Œufs brouillés au lard
Gâteau au fromage valaisan
Choléra valaisan

Dessert

Mille-feuilles
Tartelettes aux fruits

Boissons

Café et thé
Lait chocolaté
Jus de fruits et eau
Sélection de vins à déguster



Preis: CHF 39
Reservation:
salgesch.ch



WINE & BRUNCH TAVOLATA 14. & 16. Mai 2026

**Ein genussvoller Auftakt zu den
Tagen der offenen Weinkeller
im Hof von Salgesch**

10:00–13:30 Uhr

**Brunch-Bufferet &
Weindegustationen**

**Ein Brunch, der Kulinarik und
Walliser Wein verbindet.**

Ein hochwertiges Buffet mit regionalen
Spezialitäten. Ausgewählte Weine aus dem
Weindorf Salgesch, Live-Musik und Zeit für
Gespräche und Genuss.

Der Brunch findet am Donnerstag und
Samstag statt und bildet den stilvollen
Auftakt zu den offenen Weinkellern.

Das Buffet

Kaltes Buffet

Walliser Roggen- und
Traubenkernspezialitäten
Sauerteigbrote und Gipfelauswahl
Walliser Fleisch- und Käseplatte
Dipgemüse mit Saucen
Hauskonfitüre
Butter aus der Sennerei Turtmann

Warmes Buffet

Rührei mit Speck
Walliser Käsekuchen
Walliser Cholera

Dessert

Cremeschnitten
Früchtetartlettes

Getränke

Kaffee und Tee
Schokoladenmilch
Fruchtsäfte und Wasser
Ausgewählte Weine zur Degustation