# Soirée provençale

## Freitag, 19. September 2025

| | |
|---|---|
| Apéro & Eintreffen | \| 18h00 – 18h45 |
| Begrüssung & zu Tisch | \| 18h45 |
| Ende | \| ca. 22h30 |

FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD

“Soirée provençale”
Degustation inkl. Mineralwasser
und kulinarische Begleitung

CHF 149.00 pro Person

“Séjour Divin” – Anlass inklusive
himmlischem Träumen und
Frühstück am Samstagmorgen

CHF 245.00 pro Person, zzgl. Taxe

Reservation erforderlich. Bitte Menupräferenz mitteilen.
Fleisch & Fisch | Fleisch ohne Fisch | Vegi & Fisch | Vegi ohne Fisch

**Schloss Ueberstorf Hotel / Restaurant**
Schlossstrasse 14 | 3182 Ueberstorf | www.schlossueberstorf.ch
info@schlossueberstorf.ch | +41 31 741 47 17

# Das Weingut

Mit Blick auf die Îles d'Or und im Herzen eines 125 Hektar grossen Weinbergs liegt das Weingut auf dem berühmten Terroir de la Londe, dessen Boden aus mit Quarz geädertem Schiefer besteht und von Pinienwäldern, Korkeichen, Erdbeerbäumen und Eukalyptusbäumen umgeben ist. Um diesen aussergewöhnlichen Ort zu erhalten, entschied sich die Familie Baumard ab 1979 dafür, das Gut biologisch zu bewirtschaften. Figuières schöpft aus diesem Paradies zwischen Land und Meer seinen aromatischen Reichtum, seine mineralische Kraft und seine Inspiration, um zwischen Tradition und Innovation helle und blumige Roséweine zu kreieren, die von der Sonne und der Liebe zur Erde der Provence durchtränkt sind.

www.figuiere-provence.com

HAMMEL
TERRES DE VINS

Schloss Ueberstorf