



## Visionen einer Leidenschaft August 2024

(Rolf Grob & Edi the nose)

### Unser Menuvorschlag:

Damit sich **alle Personen wohlfühlen**, nehmen wir wie gewohnt **Rücksicht auf Unverträglichkeiten, Abneigungen, Allergiker oder Personen mit anderen Essgewohnheiten** als im Menu aufgeführt. Genuss soll nicht ab- oder ausgrenzen – WIR führen Lebensgefühle, Lebensfreude, Genuss und Bewusstsein zusammen. Teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit, wir sind Ihnen dankbar für die Einkaufsplanung + Organisation in der Küche.

### Willkommensgruss

**CAVA Agarena Brut, Murviedro**

(mit oder ohne hausgemachten Goldmelissen-Sirup)

\*\*\*\*\*

### Vorspeise I

**Kalte Gartenerbsen Gazpacho mit Wachtelbrust und Kohlrabi**

Wein: Rosé "Blue-Cab" 23 – exkl. Edi the nose-Abfüllung bei Münzenrieder (Rarität!, 450 Fl.)

\*\*\*\*\*

### Vorspeise II

**Grillierter Pulpo auf Ratatouille-Salat und Rucola, Olivensauce**

Wein: Las Aldeas Malvasia - Cañada la Torre DOP 20, Cantine Santerra

\*\*\*\*\*

### Vorspeise III

**Atlantik-Hummer auf Fenchel-Linsen-Beet, Safranjus**

Wein: Ein Muss + die Krönung zu diesem Gericht! Chianti Riserva 15 Castello di Starda – Edi the nose

\*\*\*\*\*

### Hauptgang

**Tagliata vom Ostschweizer Weiderind, Krautstiel und Pasta-Salat**

Wein: Unser Überraschungs-Sieger + 95-Punkte Zweigelt 22 von Münzenrieder

\*\*\*\*\*

### Dessert

**Beerengarten mit Limonensorbet und Schokoladen-Mousse**

Super-Wein: Eiswein Welschriesling "PRIVAT" 05, Weinrieder 0.375l

(Himbeer-Erdbeer-Caramel-Crème-Brûlée... - damit dieser Gang niemals vergessen geht!)

\*\*\*\*\*

### Käse

**Spitzen-Selektion Tösstaler Rohmilchkäse**

Wein: Spitzenselektion und Konzept Edi the nose: 2Glas 08, Münzenrieder

Ausklang mit Kaffee + Alter Apfelbrand aus dem Kamptal (freiwillig)

**Wir wünschen guten Appetit sowie genussvolle Stunden im La Bouteille!**