



## Lasst uns Blumen essen!

Mit Blumen lassen sich Botschaften verschlüsseln. Und sie sind dekorativ. Aber Blumenzauber geht auch angenehm durch den Magen. Das wollen wir am nächsten Freitag geniessen. Lasst uns Blumen essen!

### *Amuse bouche*

Tagetes und Phloxblumen auf Parisette mit Butter und grobem Meersalz.

### *Entrée*

Kapuzinerblütenkelch, gefüllt mit Lachs-/Contadou-Mousse. Dazu ein Glas Wasser mit knackig gelber Margerite.

### *Plat principal*

Wildschwein-Rack im Ofen auf Heubett gegart. Safranreis mit Kornblumen besprenkelt. Fond der Silberdistel. Dekoriert mit einem essbaren Löwenmäulchen.

### *Salade composée*

Blattsalat im Kapuzinerblattnest mit diversen farbenfrohen und aromatischen Veilchenblüten veredelt.

### *Bouquet final*

Leichte Rahmquark-Bifidus-Crème mit einem Schuss Wildheuschnaps und garniert mit kandierten Rosenblättern.

### Vins et spiritueux

Zum Apéro und Entrée der blumige Amigne de Vétroz. Zum Hauptgang ein Südtiroler Vernatscher, der ebenfalls ein Blumenbouquet entfaltet. Zum Abschluss der hochgeistige Schnaps von Wildheuer Meinrad Ramer. Er holt sich das Brenngut auf einem abschüssigen Wieslein in der Südflanke der Churfürsten und verarbeitet es in seinem Brennhäuschen in Tschierlach.

