

**Samstag, 18. November 2017**  
Ein Weinseliger Abend  
mit Sommeliere Natalie Lumpp  
& Rolf Beeler - Fromagier der Schweiz

**Zum Auftakt**

*Aperitif mit kleinen Käsehäppchen*

\*\*\*

**Die Vorspeise mit vier Weichkäsen zur Degustation  
und Tatar vom Milchkalb mit Formaggini di Capra**

*2016er Sauvignon blanc Weingut Zeter*

\*\*\*

**Lassen Sie sich mit 4 Rotschmierkäse  
und Kartoffel – Trüffelmezzelune mit Taleggiokäse überraschen**

*2014er Grauburgunder Ihringer Winklerberg Weingut Heger*

\*\*\*

**um danach die Varianten von Schnitt- und Hartkäse kennenzulernen  
sowie die Harmonie von  
Älplermagronen mit Apfel, Zwiebel und Rehrücken im Ofen gebraten**

*2013er Giornico Oro Merlot Gialdi Tessin*

*2010er Pinot Noir Gantenbein Bündner Herrschaft*

\*\*\*

**Verführerischer Blauschimmelkäse mit Ingwer - Birnen**

*2011er Gewürztraminer Auslese Schloss Neuweier*

\*\*\*

**Das Süße Finale lockt mit  
Topfenknödel auf getrockneten Früchten  
und**

**Topfenmousse mit Mohn**

*Reichsrat von Buhl Rose Sekt trocken*

**Preis € 150,00 pro Person inklusive**

*Aperitif, korrespondierende Weine, Mineralwasser & Kaffee*

*(Kleine Änderungen vorbehalten)*

**Termin: Samstag, 18. November 2017 - Beginn: 19 Uhr - Reservation unter: 07223 800 87 0**

Die charmante Sommeliere Natalie Lumpp stellt Ihnen die Weine zum Menü vor. Die einzelnen Gänge werden informativ und unterhaltsam von Rolf Beeler kommentiert. Gleichzeitig erzählt Rolf die Lebensgeschichte des Käses von der Entstehung bis zu 4 Jahre gereiften Käse. Armin Röttele und sein Team verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten. Freuen Sie sich auf einen spannenden Abend!

Röttele's Restaurant & Residenz

Armin & Sabine Röttele

Gastgeber