



Programm Nr. 55 Kochen für Gäste (laktosen- und glutenfrei)

Apéro

- Chips von der Süsskartoffel mit Hummus und Essiggurkenwürfeli garniert
- Chips von der roten Beete
- Pflaumen mit Speck ummantelt

dazu einen «Holler Spritz»

Amouse Bouche

-Lachsstückli mit Dill und Senfsauce

Vorspeise

-Onsen -Ei auf Blatt-Spinat mit Hollandaise-Schaum

Suppe

-Gelbe Gazpacho (wird von uns zubereitet, kalt serviert)
mit Rosmarin - Blätterteig Stängeli (Glutenfrei Leisi)

Hauptgang

-Auberginentürmchen mit Tomaten und Mozzarella
-Ofenkartoffel
-Kalbsfilet an Weisswein Sauce mit Pfifferlingen

Dessert

-Exotischer Fruchtsalat
-1 Kugel Vanilleeis
-Mohnkuchen (wird am Vorabend zubereitet)

Weine

Weisswein: Dézaley 2022, Lavaux, Schweiz

Rotwein: Don Pascual Tinto 2020, Navarra, Spanien

Digestiv