

Spezialitäten unserer Kochlehrlinge

Vorspeise: 1. Lehrjahr Nathalie Sommer (Garde-manger)

*Lauwarmer, blauer Kartoffelsalat an Vinaigrette
mit Rauchlachsstreifen garniert*

Fr. 19.--

Suppe/Pasta 2. Lehrjahr Luca Ghidini (Entremetier)

*Limonen-Kokoscrèmesuppe
mit geräucherten Pouletstreifen*

Fr. 10.50

*Radiator Pasta an pikanter Tomatensauce
mit oder ohne Speck*

*kl. Fr. 15.--
gr. Fr. 20.--*

Hauptgericht: 3. Lehrjahr Markus Kühni (Saucier)

*Rindshuftschnitzel im Paniermehl und Parmesan Mantel
Blattspinat, Bramatamais-Taler, Tomatenconfit*

Fr. 39.--

Dessert: 1. Lehrjahr Nathalie Sommer

*Joghurt-Timbale mit Sandelholz
Grapefruit-Camparisorbet auf Blutorangenbeet*

Fr. 13.--

Alle Preise inkl. 8 % MWST.