



# IHR MENU

IN ZUG  
13. MAI – 2. JUNI 22

CRÉATION DU  
MAÎTRE DE CUISINE

VERENA SCHINDLER

## VORSPEISE

Erfrischendes Gersten-Tabouleh  
begleitet von Petersilie, Minze, Gurke, Radiesli, Zitrone  
und Frischkäse in Salzlake

## HAUPTGANG

### FLEISCH

Würziger Chämibraten im Ofen gegart  
unterstützt von einem Apfel-Paprika-Chutney  
serviert auf leichtem Kurkuma-Kartoffelstampf  
und gebratener Spargel

### VEGETARISCH

Mit Vanille geschmorter Sellerie  
unterstützt von einem Apfel-Paprika-Chutney  
serviert auf leichtem Kurkuma-Kartoffelstampf  
und gebratener Spargel

## DESSERT

Schokoladenmousse und Rhabarberragout  
garniert mit caramellisierten Mandelblättchen  
und frisch gemahlenem, langem Pfeffer

## BON APPÉTIT !

Herkunft Fleisch: Schweiz