



IHR MENU

IN BIRSFELDEN
19. AUGUST – 01. OKTOBER

MAÎTRE DE CUISINE
VERENA SCHINDLER

VORSPEISE

Farbiger Linsensalat an Thymian-Himbeervinaigrette
begleitet von caramelisierten Apfelschnitzen,
Sellerieschaum und gerösteten Cashewkernen

HAUPTGANG

FLEISCH

Zur Geisterstunde geschmortes Rindsbäggli
serviert mit einem Holunderjus und Polenta-Gemüsestrudel

VEGETARISCH

Herzhaftes Pilz-Bourguignon
serviert mit einem Aprikosen-Chutney und Polenta-Gemüsestrudel

DESSERT

Zwetschgen Kürbis Caramel Trifle

BON APPÉTIT !

Fleisch: Schweiz