



IHR MENU

IN ZUG
10. MAI – 1. JUNI 2024

MAÎTRE DE CUISINE
VERENA SCHINDLER
& BARBARA GISLER

ENTRÉE^a

Vichyssoise¹ / Ruccolaöl / Sesam Haselnuss Ducca²

PLAT PRINCIPAL^b

FLEISCH

Braisiertes³ dicker Bug vom Rind
Püree von der weissen Riesenbohne
glasierte Rüeblì Sous Vide⁴

VEGETARISCH

Braisiertes³ Chicorée à la Bourguignon⁵
Püree von der weissen Riesenbohne
glasierte Rüeblì Sous Vide⁴

DESSERT

Flan⁶ Caramel / Erdbeer-Coulis⁷
Tarte⁸ au Chocolat mit Fleur de Sel⁹

BON APPÉTIT !

Herkunft Fleisch: Schweiz

Fragen zu weiteren Zutaten, beantwortet Ihnen gerne unser Personal.

^a Eingang, Eintritt. ^b Prinzipalen-Schüssel (deepL), Prinzipalen-Wohnung (sagt google).

¹ Chalti Gummelsuppe. ² Mix us Gwürz und Nüss, husgmacht.

³ braiser {Vb.} · braise {f} · braisé {Adj. m.} geschmort.

⁴ Vakuumiert. ⁵ Die Burgunderin/Der Burgunder.

⁶ 1. flan (préparé au four): flan. Flan (m) · 2. flan (crème): flan. Pudding m.

⁷ le vent coulis der Luftzug Pl.: die Luftzüge.

⁷ Püree purare (la) zu lateinisch purus (la) la „pur“ Synonyme: [1] Brei, Mus.

⁸ Torte. ⁹ Blume vom Salz.