



IHR MENU

IN KRIENS
05. JULI – 10. AUGUST 2024

LA MAÎTRE DE CUISINE
VERENA SCHINDLER
& BARBARA SCHERRER

ENTRÉE^a

Aubergine Zucchetti Tatar¹
auf fruchtig rauchigem Linsenbeet
begleitet von einem Sesamcracker² und Gurken Relish³

PLAT PRINCIPAL^b

FLEISCH

Kasseler Braten⁴
serviert mit einer erfrischenden Tomatensalsa⁵
Kartoffel-Frittata⁶
und ein leicht pikantes Apfel-Chili Kraut

VEGETARISCH

Im Kaffeerub⁷ marinierter Selleriebraten
serviert mit einer erfrischenden Tomatensalsa⁵
Kartoffel-Frittata⁶
und ein leicht pikantes Apfel-Chili Kraut

DESSERT

Schwarzwälder Trifle⁸
Tonka-Ricottacrème, Schokoladenbisquit und eingelegten Kirschen

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 Herkunft ‚Tatar‘: In Anlehnung an den türkischen Volksstamm der Tataren, die im Krieg angeblich das Fleisch für Ihre Mahlzeiten unter dem Sattel weich ritten.

² {engl.} Knallkörper. ³ Ge-nuss <-es, Genüsse> [gəˈnus, Pl gəˈnusə], Ge-nußALT SUBST m

⁴ In Österreich: Selchkarree oder Geselchtes ⁵ Die Salsa ist ein Gesellschaftstanz aus Lateinamerika, der paarweise oder in der Gruppe getanzt wird. Mit Tomaten. ⁶ フリタータ

⁷ Ein Rub ist ein Verwandter der Marinade. Im Unterschied zur Marinade besteht ein Rub aber aus trockenen Zutaten. ⁸ trifle ˈtrɪf(ə)l {engl.} Kleinigkeit. Trifle {kulinarisch} Eine englische Süßspeise, bestehend aus mehreren Schichten.