



IHR MENU

IN BIRSFELDEN
16. AUGUST – 28. SEPTEMBER 2024

LA MAÎTRE DE CUISINE
VERENA SCHINDLER
& BARBARA SCHERRER

ENTRÉE^a

Pink Soup¹
Gurken Dill Gremolata²
gehacktes Ei und Randen Pickels³

PLAT PRINCIPAL^b

FLEISCH

Blanquette de Veau⁴
Zitronen Berberitzen Pilau⁵
und sautierte Favabohnen⁶

VEGETARISCH

Kichererbsen Spinat Korma⁷
fruchtig pikante Tomaten Zucchini Marmelade
und Cashew-Frischkäse⁸
Zitronen Berberitzen Pilau⁵ und sautierte Favabohnen⁶

DESSERT

Schoko-Brownie⁹
Salz caramel Kürbis und Himbeerragout

BON APPÉTIT !

Herkunft Fleisch: Schweiz

Fragen zu weiteren Zutaten und Allergenen beantwortet Ihnen gerne unser Personal.

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

¹ Rosafarbene Suppe. ² グレモラータ ³ **pick-le** [ˈpɪkəl] SUBST · 1. pickle no pl : pickle. [Mixed]
Pickles pl. pickle (sauce). Relish nt. sour/sweet pickle. pikantes/süßes Relish.

⁴ **blanquette (vin)**: Schaumwein nach dem Champagnerverfahren aus dem Languedoc.

blanquette (cuisine): Ein weisses Kalbsragout. Gehört zu den beliebtesten Fleischgerichten in Frankreich. ⁵Auch **Pilav**, Plov, Palau, Plow, Pilaw. Nicht zu verwechseln mit: **pillow** {engl.}

Kopf-kis-sen ⁶**Vicia faba**: Schmetterlingsblütler. Auch Ackerbohne, Puffbohne, Feldbohne, Saubohne, Pferdebohne, Faberbohne, Viehbohne und Dicke Bohne. ⁷Das Wort Korma (persisch قورمه) stammt vom türkischen Verb für rösten/grillen. Mildes Curry aus Süd- oder Zentralasien.

⁸Ohne Käse: Ist ohne Käse. ⁹{engl.} **Hein-zel-männ-chen**