



Menüvorschlag:

Zum Apéro serviere ich Ihnen ein Glas Lutry AOC Tradition oder ein Glas Eagle' one Brut und dazu geniessen Sie vielleicht:

Glühwein - Rose mit Winzerkäse - Apéroschnecken

Anschliessend könnte das Menü wie folgt aussehen:

Menü:

Roher Sauerkrautsalat an Sauerrahmsauce

Erbsen - Cappuccino

Kabeljau - Medaillons in Rauchlachs
mit Safransauce

Basilikum - Sorbet

Tomaten - Schweinsfilet
Gorgonzola-Mascarpone-Risotto

Liaisons "Bijoux de fromages"

Limoncellomousse mit
karamellisierten Feigen

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Gerichten, mit denen ich schon viele neugierige und spannende Menschen verwöhnen durfte – aber lassen Sie sich überraschen. Ich freue mich, Sie mit meinen Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu verwöhnen.