

ALPENROSE

Edles
aus
der Schweiz

TINE GIACOBBO AM HERD DER ZIEGELHÜTTE

Wollishofer Chnödelssuppe

Winterendivien mit geröstetem Brot und Äpfelschnitzen

Tessiner Fenchelsalat mit Orangen und Fenchelkraut

Alpenrose-Entenlebermousse mit Früchtebrot vom Val Müstair

Tatar von der geräuchten Lachsforelle (Moulin d'Isle) mit Sauerrahm, Zitrone und Dill

Zimmerwarmer Kalbszungensalat mit Kapernvinaigrette

Malfatti mit würziger Käserahmsauce und Winterspinat

Bündner Pizokel mit pochierten Birnen und Federkohl

Bündner Pizokel mit fidelem Speck, Wirz und Rosmarin

Haselnuss-Ravioli mit kaltgerührten Preiselbeeren

Kotelett vom Biosäuli mit Äpfelschnitzen, Senf und Spätzli von guten Landeiern

Im Walliser Weisswein geschmortes Kaninchen mit Dörraprikosen, Gemüse und Polenta integrale

Lammragoût vom Gigot mit Dörrtomaten, Gemüse und Polenta integrale

„Gsunder Kalbsbraten“ mit Salbei und Safran geschmort mit Gemüse und Kartoffelstock von BIO Agria

Seeländer Rindsbraten mit Spätzli von guten Landeiern

Fée verte im Tassli (Juraschaum aus dem Val de Travers)

Alpenrose-Schoggischnitte

Amarettiparfait mit Tobleronesauce

Tessiner Limonencrème

Drei Löffel süss