



Menüvorschläge „Herbst/Winter“, Karin Peter

„Thanksgiving“



Geschichte der ersten europäischen Siedler in Nordamerika, die Entwicklung der Esskultur in Nordamerika.

Aperitiv

Cheese chips (Käsechips)

Salmon pâté (Lachspâté)

Pumpkin soup and cornbread

Kürbissuppe mit Maisbrot

Roast turkey and mushroom gravy

Gefüllter Truthahn mit Pilzsauce

Cranberry sauce with Port

Cranberry-Sauce mit Portwein

Cranberry sauce with ginger and pears

Cranberry-Sauce mit Ingwer und Birnen

Mashed potatoes

Kartoffelstock

Sweet potatoes with maple syrup

Süßkartoffeln mit Ahornsirup

Runner beans with chalottes

Bohnen mit Schalotten

Brussels sprouts with croûtons and rosemary

Rosenkohl mit Croûtons und Rosmarin

Pumpkin pie with pecan nut and caramel topping

Kürbis-Pie mit Pekannuss-Caramel-Topping

Weine und Bier:

Schaumweine: Traubensecco und Aurora

Weissweine: Müller Thurgau Auslese

Rotwein: Bonaparte (cuvée)

Bier: Napoleon III

Fr. 160.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice

„Noël en France“



Wie Weihnachten in Frankreich gefeiert wird. Ein typisches Weihnachtsmenü und Entstehungsgeschichte der Bräuche.

Apéritif

Parfait de foie d'oise

Gänseleberparfait

Saumon en mayonnaise

Lachsseite mit Mayonnaise

Faux chapon

Falscher Kapaun

Pommes de terre boulangère

Kartoffelgratin Bäckerinart

Céleri au beurre noisette

Sellerie an brauner Butter

Compot de fruits

Früchtekompott

Fromages

Käse

Punch à la romaine

Römischer Eispunsch

Bûche de Noël

Biskuitroulade mit Buttercrèmefüllung

Weine und Bier:

Schaumweine: Traubensecco und Aurora

Weissweine: Müller Thurgau Auslese und Hortense (cuvée)

Rotwein: Bonaparte (cuvée)


Bier: Napoleon III


Fr. 160.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice

Die Wein- und Menüzusammenstellung kann sich ändern. Gerne berücksichtigen wir auch besondere Wünsche.

Menüvorschläge „Herbst/Winter“, Karin Peter



„Edelbrände“ 
Die Verwendung feiner Edelbrände in der Küche. Mit Experten-Whiskydegustation.
Aperitiv Geeister Milchpunsch mit Bourbon, Bloody Mary Mit Single Malt glasierte Speckhäppchen
Menü Petersilienwurzelsuppe mit Absinthe ***** Lachscevice mit Honig, Dill und Single Malt ***** Maispoularde, getrüffelt
Glasierte Rüepli Ribelmalspolenta
***** Brownies mit Vieille Poire und Nüssen Orangensalat mit Rum
<i>Die Gerichte werden mit passenden Edelbränden und Mineralwasser begleitet. Vor dem Hauptgang erfolgt eine Whiskydegustation mit einem Edelbrand-Experten.</i>
Fr. 160.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice

„Thurgau“ 
Die Vielfalt der landwirtschaftlichen Produkte des Thurgaus.
Aperitiv Käseplatte mit Dörrfrüchten Trüffelwürste
Menü Meerrettichsuppe mit Hechtklösschen ***** Speck und Bohnen Kutteln im Most (Rezept aus «Thurgauer Landfrauen kochen») Voessen (Rinderragoût in Rotweinsauce) Kartoffelstock Randensalat
***** Süssmostcrème Tarte Tatin mit Quittengelée Zimteis
Weine und Bier: Schaumweine: Traubensecco und Aurora Weissweine: Müller Thurgau Rotwein: Bonaparte (cuvée) Bier: Napoleon III
Fr. 150.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice

Die Wein- und Menüzusammenstellung kann sich ändern. Gerne berücksichtigen wir auch besondere Wünsche.
karin.peter@genusszeit.ch, +41 79 502 54 00 (mobile)