


Menüvorschläge „Sommer“, Karin Peter



„Napoleon“

<p>Geniessen wie zu Napoleons Zeiten. Esskultur im 18. und 19. Jahrhundert, speziell am französischen Hof.</p>
<p>Apéritif Terrine de volaille (Geflügelterrine)</p> <p>Menu Potage à l'impératrice Kaiserinsuppe (Bouillon mit Huhn und Mandeln) *****</p> <p>Saumon en mayonnaise Lachsseite, in Weisswein gedämpft, mit Mayonnaise</p> <p>Gigot d'agneau (Lammkeule) Poireau à la sauce béchamelle (Lauch mit Bechamel)</p> <p>Canard rôti (Ente, ganz, gebraten) Céleri au beurre noisette (Sellerie mit brauner Butter) *****</p> <p>Charlotte russe aux framboises Dessert aus Löffelbiskuits und Fruchtcrème mit Himbeeren</p>
<p>Les vins et bière: Vin mousseux: Traubensecco und Aurora Vins blancs: Müller Thurgau Auslese, Kerner, Hortense (cuvée) Vins rouges: Bonaparte (cuvée) Bière: Napoléon III</p>
<p>Fr. 150.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice</p>

„Konzil“


<p>Konzil zu Konstanz vor 600 Jahren: Das Megaereignis des Mittelalters.</p>
<p>Apéritif Geflügelpastete und Hypocras (gewürzter Weisswein, kalt)</p> <p>Menü Meerrettichsuppe mit Hechtklösschen *****</p> <p>Strauben mit Petersiliefüllung *****</p> <p>Schwartenbraten mit Mostsauce Maultaschen mit Spinatfüllung</p> <p>Zwiebelgemüse mit Honig Rettichsalat mit Joghurt *****</p> <p>Buchweizengrütze mit Holunderblütensirup und Beerenallerlei</p>
<p>Weine und Bier: Schaumweine: Traubensecco und Aurora Weissweine: Müller Thurgau Auslese, Berlinger Pinot Gris Rotwein: Bonaparte (cuvée) Bier: Napoleon III</p>
<p>Fr. 150.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice</p>

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

Menüvorschläge „Sommer“, Karin Peter



<p>„Edelbrände“</p> 
<p>Die Verwendung feiner Edelbrände in der Küche. Mit Experten-Whiskydegustation.</p>
<p>Aperitiv Long Vodka, Gin and Tonic Mit Bourbon gebeizter Felchen auf Blinis</p> <p>Menü Gazpacho (kalte Tomatensuppe) mit Vodka ***** Fischburger, Single-Malt-Mayonnaise ***** Entrecôte am Stück mit Single-Malt-Pfeffer-Butter Erbsen mit Minze und Absinthe ***** Frische Erdbeeren mit Crème Fraîche und Vieille Pomme</p>
<p><i>Die Gerichte werden mit passenden Edelbränden und Mineralwasser begleitet. Vor dem Hauptgang erfolgt eine Whiskydegustation mit einem Edelbrand-Experten.</i></p>
<p>Fr. 160.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice</p>

<p>„Thurgau“</p> 
<p>Die Vielfalt der landwirtschaftlichen Produkte des Thurgaus.</p>
<p>Aperitiv Fischterrinen mit Bodenseefischen Frischkäsekugeln mit Kräutern im Nussmantel</p> <p>Menü Siedfleischsalat mit Krautpickles ***** Lammfilet mit Minzebutter Ofenkartoffeln Tilsterkäse, paniert und gebraten, mit leichter Apfelmayonnaise Linsen mit Gemüse und gerösteten Rapssamen ***** Frische Erdbeeren oder Himbeeren mit Schlagrahm und Lavendeleis</p>
<p>Weine und Bier: Schaumweine: Traubensecco und Aurora Weissweine: Müller Thurgau Rotwein: Bonaparte (cuvée) Bier: Napoleon III</p>
<p>Fr. 150.- pro Person, inkl. alle Getränke, Rezepte und Aufräumservice</p>

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