



Kultur & Kulinarik

13. OKTOBER 2018 - 19.00 UHR
JUNGES TALENT AUF HÖCHSTEM NIVEAU
HOTTIGER & RUSHTON

DER KULINARISCHE ABEND

1. Akt

Nüsslersalat mit sautierten Walpilzen & Himbeervinaigrette

2. Akt

Süppchen vom Kürbis mit schwarzem Kernöl & Vanille Kürbiskernen

3. Akt

Gebratene Crevette, Rotkraut & Winterapfel

4. Akt

Zanderfilet mit Champagnersauce, Sauerkraut & Speck

5. Akt

Rehrücken aus der Schweiz
im Buchenholz geräuchert mit Spätzli

6. Akt

Bio Ziegenkäse mit nativem Olivenöl, Pfeffer & Kräuter

7. Akt

Wintersorbet von der Zitrone

8. Akt

Mousse von der weissen & dunklen Schoggi mit Winterfrüchten

WEIN

Sauvignon blanc "vieille vigne"
Guy Allion
Vallée de Loire, Frankreich
2014

Àster "Finca el Otero"
La Rioja Alta
Rioja, España
2014

La Parde de Haut Bailly
Grand Vin de Bordeaux, Pessac-Léognon, Bordeaux
2006