



Businesslunch vom vom 16. + 23. April 2025

1. Vorspeise:

marinierter Yellowtail Kingfish

vegetarisch: **marinierte Ofenkohlrabi**

grüne leche de tigre, Guacamole, Fingerlimette, Olivenglace

2. Vorspeise

grillierter badischer Spargel

geröstete Hefe Espuma, sautierte Morcheln

Hauptgang

rosa gebratenes Black Angus Rindsfilet

vegetarisch: **Cassoulet aus weissen Bohnen, Pak Choi und Shitake**

Limetten Jus, marinierte Cherry Tomaten, Auberginen, Panko

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Eine Dessertsymbiose aus Macadamia Glace

Grand Cru Schokolade und Rhabarber

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 78.- / 5 Gänge 88.- inkl. Mineral

Weinbegleitung: 4 Gänge 50.- / Gänge 60.-

Kochort

Karin und Urs Lüthi

Worbstrasse 237, 3073 Gümligen

Kochort.ch info@kochort.ch 079 630 91 66