



Abendmenu vom 23. + 24. Januar 2024

1. Vorspeise:

hausgemachtes Steinpilz Raviolo

Sellerie Variation, Limetten-Petersilien Schaum, Gute Luise Birne,

2. Vorspeise

grillierter schottischer Wildlachs

oder vegetarisch: **marinierte und sautierte Ananas**

Durban Curry Crème, sanftes Chili Espuma, Gewürz Joghurt

Hauptgang

rosa gebratenes Schweizer Kalbsfilet im Bündner Rohschinkenmantel

oder vegetarisch: **gebratene Ofenaubergine mit Pecorino**

Bräter Kartoffeln, Topinambur Püree, Wurzelgemüse, Rotwein-Feigen

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Eine Dessertsymbiose aus dunkler Grand cru Schokolade, Nidletäfel, Financier und Blutorangen

3 Gänge 88.- / 4 Gänge 104.- / 5 Gänge 118.-

Inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung

Kochort

Karin und Urs Lüthi

Worbstrasse 237, 3073 Gümligen

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