

18. Chalber- Gourmet-Metzgete Das Original

- | | |
|---|-----------|
| 1. Kalbfleisch Kraftbrühe mit Wachtel- Ei
*** | Fr. 6.50 |
| 2. Kalbfleisch- Carpaccio
mit Kräuter-Frischkäse
*** | Fr. 9.70 |
| 3. Kalbfleisch-Mousse
mit Zwiebelmarmelade
*** | Fr. 9.50 |
| 4. Kalbs-Leber-Parfait
mit Apfel-Chutney und einer Waffel
*** | Fr. 9.50 |
| 5. Mini Kalbsfleischkäse mit Mandeln
mit Rahm-Wirsing und Schwarzem Knoblauch
*** | Fr. 9.90 |
| 6. Kalbsmilken
auf Winter-Spinat mit Safran
*** | Fr. 11.70 |
| 7. Nierli im Glas
mit Polenta -Schaum
*** | Fr. 9.50 |
| 8. Knuspriges-Kalbs-Hirni
mit Randen-Variation
*** | Fr. 11.00 |
| 9. Kalbfleisch Ravioli
in Morchel-Rahm- Sauce
*** | Fr. 9.90 |
| 10. „Grick“
Lunge und Herz in kräftiger Rotweinsauce
Rosmarin Buchtel
*** | Fr. 7.50 |
| 11. Feines Voressen in Paprika Rahmsauce
und Kartoffel-Moussline
*** | Fr. 12.50 |
| 12. Schnitzel in luftiger Knusper -Panade
und leichtem Kartoffelsalat
*** | Fr. 15.00 |
| 13. Kalbsleberli mit Cognac in Butter
mit Rösti
*** | Fr. 13.90 |
| 14. Mini Kalbsbraten mit Rotkraut
und Rosmarin-Laugen-Galette
*** | Fr. 14.80 |
| 15. Kalb im Rohschinken- Kräuter-Mantel
und Pilz-Praline
*** | Fr. 19.80 |
| 16. Kalbfleisch- Rahmglace mit Eiercognac | Fr. 6.50 |