

AR: Restaurant Trube Gais

Inmitten der Wiesenlandschaft des Appenzellerlandes liegt das Dorf Gais zwischen dem Gäbris und Hirschberg in einer Hochebene auf etwa 900 Meter über Meer. Eingebettet in die weitläufige Hügellandschaft des Appenzellerlandes ist die Nähe zur Natur in Gais allgegenwärtig spür- und erlebbar. Imposant eröffnet sich der Blick auf das Alpsteinmassiv im Süden.

In einem Appenzellerhaus aus dem 18. Jahrhundert, ausserhalb des Dorfkerns, befindet sich das Restaurant Trube. Das Lokal mit blumengeschmückter Fassade ist sehenswert. Die Gaststube ist stilvoll eingerichtet. Die weissen Wände und die braune Holzschallwand erinnern an die einstige Dorfbeiz, während die hellen Tischtücher und eine dezente Deko schlichte Eleganz verströmen. Behaglich und heimelig soll sich der Gast hier fühlen.

Silvia Manser zeichnet hier für die kulinarischen Geschicke verantwortlich. Seit 2001 steht sie am Herd und verwöhnt ihre Gäste mit bodenständigen Gourmetgerichten. Diese basieren auf erstklassigen lokalen Produkten. Manser wuchs hier als Tochter eines Wirtepaars auf. Ihre Mutter führte die Trube als Quartierbeiz. Schon früh schaute Silvia in deren Kochtöpfe. Mit ihrem damaligen Liebessessen «Tomatenspaghetti» machte sie im Kindesalter die ersten Gehversuche am Herd. Der Grundstein ihrer späteren Erfolgsgeschichte war gelegt.

1990 erlernte die Appenzellerin im Restaurant Sonne in Urnäsch das Kochen. Nach absolvierter Hotelfachschule in Luzern führten sie Praktika in die Küchen von Adolf Blokbergen (Cully) und Roland Jöhri (St. Moritz). Nach Aufhalten in Kanada und USA kehrte sie 2001 in den elterlichen Betrieb zurück. Ihren Ehemann Thomas hat sie beim Dorffest während des Essens kennengelernt. Heute leitet er das Restaurant und berät die Gäste bei der Weinauswahl. «Die passenden Weine zu den Gerichten meiner Frau auszuwählen, ist eine Herausforderung. Entscheidend ist, dass die Weine ausgewogen und elegant sind.» Die Schwerpunkte der Gewächse liegen auf der Schweiz, Frankreich, Österreich und Italien, insbesondere dem Piemont. «Gastronomie ist anspruchsvoll und hart. Die Arbeitszeiten sind lang und unbequem. Beruf und Familie zu vereinen, ist als Köchin nicht einfach», antwortet Silvia Manser auf die Frage, weshalb es nur wenigen Frauen gelingt, in diesem Beruf erfolgreich sein zu können. «Als mein Mann und ich unser Lokal aufbauten und viel arbeiten mussten, hat meine Mutter nach unseren drei Kindern geschaut.»



In ihrem Restaurant lässt Silvia Manser geschickt in bodenständige Produkte und Zubereitungen exotische Noten einfließen. Sie schöpft aus dem Fundus erstklassiger Lebensmittel aus der Region. Fleisch bezieht die Appenzellerin ausschliesslich aus der Region. Tobias Koster setzt mit seiner Streichelfarm auf Mutterkuhhaltung und füttert seine Tiere ausschliesslich mit Erzeugnissen aus eigenem Anbau. Philip Fässler schlachtet Koster's Rinder im nahegelegenen Appenzell. Ebenfalls aus der Nähe stammen die Milch- und Käseprodukte. Neben dem Gaiser Bergkäse hat es ihr vor allem der Jersey Blue von Willi Schmid aus dem Toggenburg angetan.

Der Blauschimmelkäse aus Milch von Jersey-Kühen wurde mehrfach ausgezeichnet. Für Silvia Manser stellt Schmid exklusiv einen Ricotta her. Der Käser stellt zudem aus Jersey-Milch Butter her: «Mir hat es der Grind nicht zugelassen, französische Butter zu essen.»

Ich setze auf Slow-Cooking Silvia Manser

Silvia Manser steht begeistert am Herd. Saucen, Suppen und Schaum gibt sie die nötige Zeit, bis sie reduziert und perfekt sind. Ihre Gerichte brauchen kein Chichi, jedoch feinste Aromatik und Gewürze. Manser experimentiert gerne und werkelt stets an neuen Kreationen. In ihren Gerichten verbindet sie klassische, ehrliche Küche mit überraschend modernen Variationen. Ohne jedem Trend hinterher zu laufen. Sie bleibt dabei neugierig und vermag ihre Küche weiter spannend zu akzentuieren. Inspirieren lässt sie sich dabei von der Natur und ihrem alten, handgeschriebenen Rezeptbuch. Oder wie die Appenzeller Köchin es nennt: ihrer «kulinarischen Fibel». In ihrer Küche bildet die Appenzellerin drei Lehrlinge aus. Die Lehrstellen müssen nie inseriert werden. «Mir liegt der Nachwuchs am Herzen. Ich teile gerne meine Erfahrungen und trage damit dazu bei, die Qualität der Gastronomie hochzuhalten. Ich möchte den jungen Köchinnen und Köchen ein positives Berufsbild mitgeben.» Die Faszination am Beruf soll durch positive Emotionen wie beispielsweise dem Gästekontakt geweckt werden. Die Lernenden servieren etwa den Gruss aus der Küche selbst. So bekommen sie die Begeisterung der Gäste mit. Für Gault & Millau ist Silvia Mansers Küchenschaffen seit 2022 17 Punkte wert. Sie wird zudem als Aufsteigerin des Jahres 2023 gewürdigt. Im Guide Michelin steht sie seit 2014 mit einem Stern zu Buche, während sie im Falstaff 2019 zur Wirtin des Jahres gekürt wurde. Der Guide Michelin schreibt: «Das schöne alte Appenzeller-Haus (18. Jahrhundert) – ehemals ein Geheimtipp – erfreut sich grosser überregionaler Beliebtheit. Grund ist eine saisonale Küche, die mit Geradlinigkeit, Eleganz und Ausdruck überzeugt.»

Der Teller soll wie ein Bild daherkommen Silvia Manser

Leidenschaftonline.ch darf in der Truube Gais zu Gast sein. Wir werden mit einem Apéro-Plättchen willkommen geheissen. Zum Champagner wird ein Tortillachip mit Falafel und Avocadopüree sowie ein Vanille Macaron mit eingelegtem Sellerie und Apfel serviert. «Die Käse-Lauch-Quiche ist sehr beliebt. Sie darf keinesfalls fehlen», sagt Silvia Manser. Das Rezept dafür besteht aus nur drei Zutaten, einem Teig, etwas gedünstetem Gemüse (Lauch und Zwiebeln) sowie einer Käse-Eimischung als Guss. Etwas Geduld verlangt einem der geriebene Teig ab. Dieser sollte von Hand gemacht werden. Das zweite Amuse-Bouche fordert unsere Geschmacksnerven.

Caramelisierter Appenzeller Ziegenfrischkäse mit eingelegten Wassermelonenkugeln sowie aufgepoppten Reiskörnern. Das Fischgericht krönt ein kurzgebratener Thunfisch mit Kaviar, platziert auf geräuchtem Forellenschaum mit kleingeschnittenem Kartoffelsalat.

Die Aromen sind ausgewogen, die feine Säure regt den Appetit an. Dem Brot wird viel Aufmerksamkeit gewidmet. Es wird als eigener Gang serviert. Dazu wird etwas mit Orangen-Butter gereicht. Ein schöner Start ins Menü. Rehterrine, Kumquatchutney, eingelegte Kumquats, Preiselbeergel, Pumpnickelglacé, Frisée geht einer Zitronengras-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel im Panko und Chinakohl voraus. Das Zitronengras verleiht der Suppe eine exzellente Säure.

Der Zander im nächsten Gang stammt aus Schweizer Zucht. Er ist perfekt gebraten. Das auf der Haut kross gebratene Filet aus dem Lago Maggiore kombinierte die Chefin raffiniert mit lauwarmem, rohem Randensalat, Korallen mit Erbsen-Wasabi-Purée, eingelegten Randen und Meerrettichschaum. Ein Gedicht nur schon beim Anschauen. Geschmacklich und in Textur sehr spannend entpuppt sich die offene Pasta mit knusprigem Eigelb, Spinat und

Speckschaum. Dieser Teller findet grossen Anklang. Der Hauptgang wird gleich doppelt serviert. Einmal das Rindsfilet mit rosa Pfeffercrunch begleitet von Dauphinkartoffeln, Pastinakenwürfel und -püree, Rotkohlchips und Flower sprouts. Auf dem zweiten Teller liegen ein geschmornes Kalbsbäggli, Gnocchi parisienne, Süsskartoffelpurée, Flower sprouts, eingelegten Zwiebeln mit Schmorsauce und roter Pfeffersauce. Silvia Manser dazu: «Ich achte darauf, dass die Lehrlinge klassische Zubereitungen wie das Schmoren beherrschen». Dieser Gang eignet sehr bestens für die Ausbildung. Das Vordessert bestand aus leicht caramelisierter Banane, Malibugelée mit Kokoscrumble und Schoggi-Ingwersorbet. Vielfältig kommt die Käsevariante von Willi Schmid mit Panforte daher. Bergfichte (Weichkäse), weissem Büffel (Halbhartkäse aus Büffelmilch mit schwarzem Trüffel), dem weltbekannte Jersey Blue und der hölzigen Geiss (Ziegenweichkäse). Der süsse Abschluss bildet die Birne umgeben von Felchlin Schokolade mit Zitronenthymian (verschiedene Formen und Texturen). Zum Café wird eine Platte mit Schlorzifladen, Brownie und Grannysmith-Mousse (unten klarer Apfelgelée und ein knuspriges Schoggibödeli) gereicht.

Durch die Gerichte zieht sich wie ein roter Faden eine wohl dosierte exotische Note. Silvia Manser verbindet die klassische Küche mit überraschenden modernen Variationen. Jeunes Restaurateurs d'Europe lobt die Appenzellerin: «Kulinarisches Können, kombiniert mit Leidenschaft und lokalen Produkten; innovative Kochkunst, ohne das kulinarische Erbe aus den Augen zu verlieren.»

Nachdem Silvia Manser uns Einblicke in ihre kreative Art des Kochens gewährte, durfte sich Leidenschaftonline.ch mit der Chefin unterhalten:

Was fasziniert Sie am Kochen?

Aus einem Lebensmittel stets Neues zu kreieren, fasziniert mich. Dazu tragen auch neue Techniken bei, die in den vergangenen Jahren die Küche stark beeinflusst haben. Methoden wie das Einmachen haben ebenfalls wieder an Bedeutung gewonnen.

Welches Konzept verfolgen Sie mit Ihrer Küche? Wie bezeichnen Sie Ihren Kochstil?

Mein Kochstil ist die klassische, bodenständige Gourmetküche, wobei ich gegenüber Neuem stets offen bin. Die Gerichte basieren auf erstklassigen Produkten aus der Region. Uns ist es wichtig, möglichst alles selbst zuzubereiten – kreativ und einfallsreich. Wir leben inmitten einer wunderbaren Natur mit hervorragenden Produkten. Diese Produkte vereinen wir mit vielfältigen Köstlichkeiten aus aller Welt. Bei unseren Tellern sieht der Gast das Produkt in seiner ursprünglichen Form. Aktuell bieten wir ein vegetarisches und ein Fleischmenü an.



Bei mir sehen die Gerichte einfach aus, schmecken jedoch umso besser Silvia Manser

Wie gehen Sie bei der Ausarbeitung eines neuen Menüs vor?

Alle sechs Wochen kreieren wir eine neue Menükarte, angepasst an die Saison. Aus dem aktuellen 7-Gänger sind dies das Schweizer Weidelamm, Bärlauchgnocchi, Sellerie, Champignons, Radieschen oder ein Ribelmals Poulet «Coq au vin», Karoffelpüree, Perlzwiebeln, Kürbis, Mönchsbar. Für die Entwicklung eines Menüs achte ich primär, was geschmacklich harmoniert. Ich starte mit den kalten Vorspeisen und baue darauf auf. Wobei meine Passion bei den Vorspeisen und den Desserts liegt. Wichtig ist mir auch, dass die Hauptzutaten (Fleisch und Gemüse) möglichst aus der Schweiz stammen. Da wir nur noch zwei Menüs anbieten, hat sich der Bedarf an Fleisch und Fisch massiv verringert. Alle Mitarbeitenden, auch die Lernenden, sollen sich in den neuen Kreationen einbringen. Dabei ist schön zu sehen, wie sich die Auszubildenden während den drei Lehrjahren kreativ entwickeln.

«Bei neuen Gerichten achte ich auf Süsse, Säure und Schärfe und bitte Silvia manchmal etwas anzupassen, damit der Wein besser passt», ergänzt Thomas Manser. «Die Harmonie zwischen Speisen und Weinbegleitung zu finden, birgt ab und an leichtes Konfliktpotential. Silvias Gerichte haben oft eine feine, fruchtbetonte Säurenote, dazu dürfen wir die Weine nicht zu fett sein. Mein Wissen als Sommelier ist bei der Feinabstimmung zwischen Gerichten und Getränken sehr hilfreich.»

Welchen Werdegang haben Sie beschritten?

Nach meiner Lehre verbrachte ich drei Saisons im Engadin bei Roland Jöhri im Talvo St. Moritz. Das war eine unvergessliche Zeit. Eine sehr strenge Zeit. Unsere dynamische und unternehmensfreudige Truppe, liess auch in stressigen Situationen den anständigen Ton und den kollegialen Umgang nicht missen. Danach zog es mich weiter in die Westschweiz zur damals mit 18 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Küche der Auberge du Raison von Adolf Blokbergen. Seine Anrichteweise war für die damalige Zeit sehr modern. Von Adolf Blokbergen habe ich eine grosse Portion Lockerheit in der Küche mitgenommen. Nach einem Jahr in Cully und Praktikas in der Hotelfachschule Luzern zog es mich zweimal für ein paar Monate nach Kanada. Dann begegnete ich meinem späteren Ehemann Thomas.



2001 machten wir uns mit dem Restaurant Truube selbständig. Zu Beginn völlig naiv, hat sich dieser Schritt als richtig erwiesen. Mit Höhen und Tiefen haben wir uns die Lorbeeren erarbeitet.

Wie ist Ihr Verhältnis zu Luxusprodukten in der Küche?

Wir verwenden nur wenige Luxusprodukte. Ab und zu Hummer, sehr selten Kaviar und auf Wunsch Gänseleber. Ich finde es spannender aus einfachen Zutaten etwas Lässiges zu machen.

Wohin geht die kulinarische Reise von morgen? Und wie stehen Sie Trends gegenüber?

Ich denke und hoffe, dass die Gäste bewusster essen. Bei uns geht der Trend sicherlich hin zu mehr Gemüse, schweizerisch und saisonal. Zwar brauchen wir auch Fleisch, jedoch nicht mehr in den Mengen wie noch vor Jahren. Die Gäste, welche ein einfaches Stück Fleisch, gut geschmort, als Filet oder Steak wünschen, wird es immer geben. Ich koche stets das, was ich selber gerne mag und springe nicht auf jeden Trend auf. Der Geschmack ist mir dabei zentral.

Mit 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelinsterne zählen Sie zu den besten Köchen des Landes. Was bedeuten Ihnen diese Auszeichnungen? Und wie entscheidend sind diese für Ihre Gäste?

Seit 2014 sind wir mit einem Stern ausgezeichnet und im Jahr 2023 wurde der Betrieb zum Aufsteiger des Jahres mit 17 Gault Millau-Punkten geehrt. Natürlich bin ich sehr stolz auf diese Auszeichnungen, welche unseren Teamgeist spiegeln. Für mich ist es eine grosse Anerkennung unserer täglichen Arbeit und motiviert zusätzlich weiterhin täglich das Beste für unsere Gäste zu geben.

Sterne und Punkte waren nicht Teil unseres Planes. Wir wollten eine gute Küche anbieten und begannen mit einem Zürcher Geschnetzelten und Eglifilets. Ich konnte mich in Ruhe entwickeln und meinen eigenen Kochstil finden. Rückblickend bin ich sehr froh, dass ich sanft beginnen konnte.

Was möchten Sie Ihren Gästen auf Ihren Tellern erzählen?

Wir möchten ein schönes Esserlebnis bieten. Das Gericht soll den Appetit anregen und neugierig machen. Ein Teller soll wie ein Bild daherkommen. Vergleichbar mit Kunst. Es gibt verschiedene Stilrichtungen, die eine ist klassisch, andere modern wie andere freakig... So findet jeder Gast seine bevorzugte Küche.

Wirtschaftlichkeit in der Küche. Welche ökonomischen Ziele müssen Sie bei Ihrer Arbeit erfüllen?

Seit 2001 sind wir selbständig erfolgreich unterwegs. Die Grundvoraussetzung dafür bildet der rentable Betrieb. Wir achten darauf, kostenbewusst einzukaufen. Abschnitte oder Reste, welche beim Rüsten entstehen, verarbeiten wir weiter. Ein weiterer Faktor sind die Personalkosten. Wir können nicht nach Lust und Laune Personal beschäftigen.

Welches sind Ihre Ziele und welches Ihre Visionen?

Wir möchten weiterhin auf diesem Niveau unsere Gäste verwöhnen dürfen. Wichtig ist mir auch die Arbeit mit jungen Leuten. Ich möchte den jungen Köchen ein positives Berufsbild vermitteln und ihnen die Freude am Kochen weitergeben. Im Gegenzug profitiere ich von den Ideen der Jungen und bleibe so à jour.

Silvia Manser hat das geschafft, von dem ihre Berufskolleginnen und -kollegen nur zu träumen wagen. Silvia Manser ist neben Tanja Grandits eine der bekanntesten Köchinnen in der Schweiz. Ihre Küche stützt sich auf exzellente regionale Zutaten. Eine Reise nach Gais lohnt sich.

Restaurant Truube

Rotenwies 9
9056 Gais
www.truube.ch



Rezepte



**Rindfleisch, Pommes dauphine
Pastinake, Flower sprouts**



Zutaten:

4 Stück Rindsfilet geschnitten

Rinderfilet beidseitig anbraten, dann für etwa sechs Minuten bei 160°C im Ofen in einer Gratinschale backen. Anschliessend rausnehmen und bei 60°C warmhalten. Bei Gebrauch rausnehmen und in Butter anbraten. Zusammen mit den Pastinaken, den Pommes dauphin und den Flower sprouts anrichten.

Dauphin Kartoffeln

Zutaten:

45 g Milch
45 g Wasser
30 g Butter
Salz
45 g Mehl
80 g Vollei

550 g weickochende Kartoffeln

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab gut mixen. Dann für 12 Stunden kaltstellen.

Danach die Flüssigkeit durch ein Tuch passieren und den Fond mit Xanthan abbinden. Anschliessend mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Kartoffel-Mangoldragout

Zutaten:

1 grosse Kartoffel, festkochend gewürfelt
½ Zwiebel in Brunoise
20 g Speck in feine Würfel
30 g Butter
80 g Mangold
Petersilie, fein gehackt
Weissweinessig
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen, das Mehl im Sturz dazugeben und auf dem Herd gut abrühren. Nun das Ei langsam unter den Teig rühren bis er geschmeidig ist. Nun den Brandteig und die durchs Sieb gestrichenen Kartoffeln miteinander vermischen und abschmecken.

Die Masse frittieren und mit einem Teelöffel zu Nocken formen.

Pastinakenwürfel

Zutaten:

2 Stück grosse Pastinaken
 Butter
 Salz
 Gemüsefond
 Pfeffer
 Zucker

Zubereitung:

Die Pastinaken in 1,5 cm grosse Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Sous-Vide-Beutel geben und während 20 Minuten bei 88°C sous viden.

Aus den Abschnitten der Pastinaken ein Püree herstellen. Zwiebeln mit Pastinaken dünsten, etwas Weisswein und Gemüsefond dazu und zusammen weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, am Schluss eine Butterflocke dazugeben, dann alles zusammen sehr fein pürieren und in einen Dressierbeutel abfüllen.

Flower sprouts

Zutaten:

Ca 4 Stück pro Person

Zubereitung:

Die Flower sprouts rüsten, danach ganz kurz frittieren. Sofort rausnehmen und wenig salzen. Gleich anrichten.

Rotkohlring

Zutaten:

250 g Rotkohlpüree

Zubereitung:

Rotkohlpüree zusammen mit dem Agar Agar aufkochen, in einen Spritzbeutel geben und in die Ringli abfüllen und einfrieren. Bei Gebrauch auf dem Teller anrichten.

Birne | Felchlin Schokolade | Zitronenthymian



Mousse

Zutaten:

80 g Birnen Püree
25 g Eigelb
30 g Vollei
30 g Zucker
3 g Gelatine
30 g Butter
Williams
Zitrone
60 g geschlagener Rahm

Zubereitung:

Eigelb, Vollei und Zucker mischen, dann mit dem Birnenpüree auf 83°C kochen, Gelatine dazugeben. Nun Butter, Williams und Zitronensaft dazu und auf etwa 25°C abkühlen. Schliesslich den geschlagenen Rahm unterheben.

Birnenkern

Zutaten:

60 g Birnenbrunoise
30 g Birnenpüree
2 g Gelatine
Zitronensaft
Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten leicht erwärmen. Die Gelatine dazugeben und gut mischen. In eine Form einfüllen, einfrieren und ausstechen. Danach den gefrorenen Kern ins Birnenmousse drücken.

Glasur

Zutaten:

50 g Milche
93 g Rahm
100 g Zucker
35 g Glucose
32 g Zucker
8 g Kartoffelstärke
4 g Gelatine
85 g weisse Couverture

Zubereitung:

Milch, Rahm, Zucker und Glucose erhitzen. Die Stärke und den Zucker vermischen und zusammen aufkochen. Die Gelatine dazugeben und über die weisse Schokolade geben.

Die Glasur bei 29 bis 30°C verwenden.

Die Birnenmousse auf ein Gitter legen und mit der Glasur übergiessen. Die restliche Glasur kann stets weiterverwendet werden.

Zitronen-Thymiansorbet

Zutaten:

300 g Wasser
50 g Glucose
90 g Zucker
40 g Limettensaft
25 g Zitronenthymian
10 g Textura

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Glucose zusammen aufkochen. Etwas abkühlen lassen. In den Thermomixbecher geben und mit Limettensaft, Thymian und Textura auf höchster Stufe kurz durchmischen.

Zitronen-Thymian-Gel

Zutaten:

200 g Wasser
20 g Zitronensaft
1 Bund Zitronenthymian
30 g Zucker
3 g Agar Agar

Zubereitung:

Wasser und Zitronensaft aufkochen. Den Thymian dazugeben und ziehen lassen. Mixen. Mit Zucker und Agar Agar noch einmal aufkochen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Danach gut mixen und in einen Spritzbeutel geben.

Schokoladencreme

Zutaten:

250 g Milch
60 g Eigelb
30 g Zucker
20 g Maizena
80 g dunkle Couverture
2 g Gelatine
100 g Rahm

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Maizena mixen. Mit der Milch aufkochen. Die Gelatine dazugeben und über die Schokolade geben. Umrühren. Im kalten Wasser abkühlen lassen. Schliesslich den Rahm unterheben.

Birnenchip

Zutaten:

200 g Birnenpulpe
Lebensmittelfarbe
30 g Zucker
20 g Mehl
22 g Eiweiss

Zubereitung:

Pulpe, Farbe und Zucker aufkochen. Das Mehl und das Eiweiss mischen und alles zusammen aufkochen. Auskühlen lassen und auf eine Silikonmatte aufstreichen. Bei 160°C sechs Minuten backen. Auskühlen lassen.

Eingelegte Birnenkugeln

Zutaten:

2 Stück Birnen
Apfelsaft
Zucker
Zitronensaft
Weisser Balsamico
Nelken
Sternanis
Salz
Thymian

Zubereitung:

Die Birnen schälen. Mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen. Mit den restlichen Zutaten einen Sud herstellen. Diesen nach eigenem Geschmack würzen und dann die Birnenkugeln darin bissfest kochen. Im Sud erkalten lassen. Bis zum Gebrauch darin aufbewahren.



Fingerfood: Tortillachip mit Falafel | Avocadopüree | Vanille Macaron mit eingelegtem Sellerie und Apfel
Thunfisch | geräucherter Forellenschaum



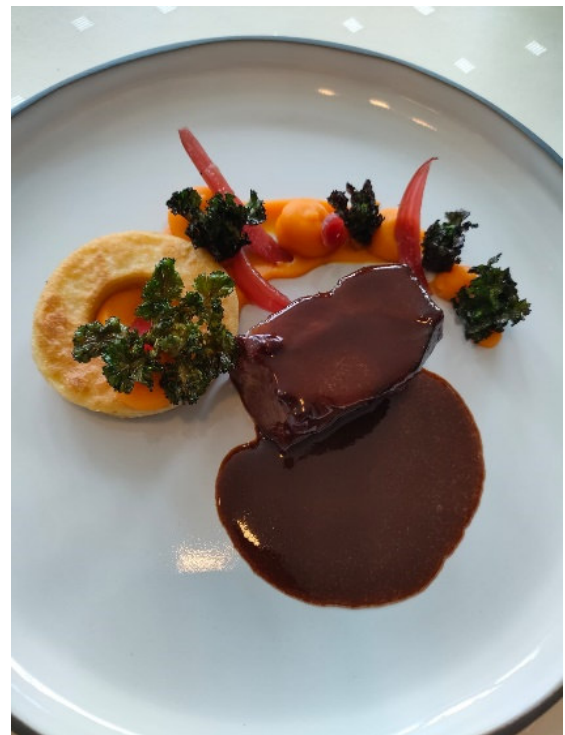
Brotgang: Sauerteigbrot | Orangen-Butter
Rehterrine | Kumquats | Pumpernickel | Frisée



Zitronengras-Ingwersuppe | Jakobsmuschel im Panko | Chinakohl



Schweizer Zuchtzander | Randen | Meerrettich
Offene Pasta | knuspriges Eigelb | Spinat | Speck



Rindfilet | Dauphin Kartoffel | Flower sprouts | Pastinake
Geschmortes Kalbsbäggli | Gnocchi parisienne | Süßkartoffel | Zwiebel | Flower sprouts



Birne | Felchlin Schokolade | Zitronenthymian Käsevariation von Willi Schmid mit Panforte



leicht caramelisierter Banane | Malibugelée mit Kokoscrumble | Schoggi-Ingwersorbet
Petit Fours: Schlorzifladen | Brownie | Grannysmith-Mousse

