

Gourmetbox präsentiert:

Spätsommer-Menü 2020

Das Restaurant zu Hause.

August und September 2020



Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern



Telefon **031 318 15 15**
Hotline **079 646 22 00**
info@gourmetbox.ch

Spätsommer-Menü 2020

Das Restaurant zu Hause.



Mit Sommergemüse
gefüllte Artischocken-Bödeli
auf gratinierten Mais-Taler



Französisches Lauchsüppchen
mit Meerrettich-Crackern



16 Stunden gegartes Bäckchen vom schweizer Kalb
mit seinem Jus
hausgemachte Kartoffelknödel
geröstetes Gemüse mit Zitronen

Fleischvariante:
Grilliertes Lammhüftli mit Rosmarin-Jus
Vegetarisch Variante:
Leichte Linsen-Wirsing-Roulade mit Feta



Milder Blausschimmel-Käse
aus der Lenk
Süsskartoffelchutney



Mascarpone-Schaum
mit Espresso-Coulis
Bisquit-Kakao-Crumble

Das Spätsommer-Menü 2020

«Der Spätsommer riecht nach getrocknetem Heu, nach mediterranen Kräutern und nach Gewittern, die sporadisch die Hitze etwas vertreiben. Als Freunde des Genusses haben wir unsere Grillgerichte während des Sommers perfektioniert und liebäugeln nun bereits mit den ersten Kürbissen.

Für unsere Gourmetmenüs nehmen wir uns viel Zeit für die Vorbereitung. Kalbsbäckli garen, Gemüse rüsten und rösten, Suppe machen und Mousses vorbereiten. Ein schönes Essen erfordert viel Geduld und verlangt viel Liebe zum Detail. Wir haben für Sie gekocht, Sie decken den Tisch und bereiten den Tisch hübsch vor.»

Susanne Schanz, Inhaberin

Das aktuelle Menü haben Dominique Soltermann und Andreas Gehrig für Sie kreiert. Es startet mit einer vegetarischen Versuchung.



Die sorgfältig ausgewählten Artischockenböden wurden mit saisonalem Gemüse gefüllt. Präsentieren Sie diese auf dem leicht gratinierten Maistaler.

Als Suppe erwartet Sie ein klassisches, französisches Lauchsüppchen. Das Besondere daran ist, dass Sie dabei selber entscheiden können, ob sie die Suppe kalt oder warm geniessen wollen.

Auf das Kalbsbäckchen im Hauptgang, welches wir für rund 16 Stunden in einem Wasserbad vorgegart haben, dürfen Sie wirklich gespannt sein! Dieses bei Köchen und Gourmets sehr beliebte Metzgerstück begeistert mit einem fantastischen Geschmacksprofil, welches von hausgemachten Kartoffelknödeln und dem gerösteten Sommergemüse optimal begleitet wird.

Bei der Nachspeise wagen wir es, einen italienischen Klassiker neu zu interpretieren: Anstelle eines typisch italienischen Tiramisus, dürfen Sie eine Mascarpone-Mousse mit einem Kaffee-Coulis und dem Kakao-Bisquit-Crumble auftischen. Eine Nachspeise, die bestimmt zu Diskussionen anregt!

Bon appétit wünscht Ihr Gourmetbox-Team.

Vegetarische Variante

Wirsing-Linsen-Roulade mit Feta

Fleisch-Variante:

Sanft gegartes Lammhüftli mit Rosmarinjus

Preise

ab CHF 59.- pro Person, mit Kalbsbäckchen

ab CHF 54.- pro Person, mit Wirsing-Linsen-Roulade



Gourmetbox

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Schweizweite Lieferung von Montag bis Samstag!

Rund um die Uhr bestellen
auf www.gourmetbox.ch

Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch