



Apéro

Terrine au poivre
Terrine aux champignons
Salamis de cerf
Knäckebrot

Menu

Foie de veau sur salade d'endives
Soupe aux céleris et aux pommes
Ragout de steak de poulet
Légumes à la sauce soya
Purée verte de pommes de terre
Mousse d'oranges et son petit noir

Vin blanc

Vufflens-le-Château La Côte

Vin rouge

La Cigale Minervois (Carcassonne)

CHICORÉESALAT MIT KNUSPRIGER KALBSLEBER

Salade d'endives avec foie de veau

Salat: weisse Chicorée

rüsten und 4 Blätter auf grosse Teller anrichten

2 EL Essig

mischen und kurz vor dem

3 EL Olivenöl

Servieren

auf dem Salat

1 EL Nussöl

verteilen

2 EL Wasser

1 Prise Bouillonpulver

frische Kräuter:

fein schneiden und

Peterli, Schnittlauch

über den Salat streuen

KALBSLEBER

150 g Kalbsleber
(für 2 P)

in kleine Stücke schneiden

Salz, Pfeffer

Fleisch würzen

2 EL Öl

in einer Bratpfanne erhitzen. Kalbsleber unter ständigem Rühren bei relativ grosser Hitze braten und sofort auf den Salat verteilen

SELLERIE - APFELSUPPE

Soupe aux céleris et aux pommes

10 g Butter

erwärmen

1 Apfel schälen

Haut in kleine Stücke schneiden

1 Schalotte gehackt

300 g Sellerie zerkleinert

Apfel geschält zerkleinert

dünsten

7-8 dl Bouillon

zugiessen, zugedeckt ca. 10 Min. kochen lassen
Suppe fein mixen

1 dl Rahm

flaumig schlagen, zugeben

Salz, Pfeffer

zum
Würzen

POULETSTEAK - GEMÜSE - RAGOUT und GRÜNEM KARTOFFELSTOCK

Ragout de steaks de poulet, légumes sauce soya,

Purée verte de pommes de terre

Pouletsteak - Gemüse - Ragout

2 EL Olivenöl	in einem Bratpfopf erhitzen
6 Pouletsteak (1.5 pro P)	rundherum kurz anbraten
2 Knobli	dünne Scheiben schneiden
3 Frühlingszwiebeln	mitsamt Grün schneiden
400 g Gemüse	Gemüse je nach Sorten schneiden
Rübli, Sellerie, Lauch	
	alle Gemüse in der Bratpfanne unter rühren dünsten
2 dl Geflügelfond	zugiessen, Gemüse zugedeckt während ca. 2-5 Min.
1/2 dl Sojasauce	knapp weich garen
100 g Soyasprossen	zugeben, während 1 Min. bei kleiner Hitze
Fleisch	zugedeckt erwärmen
evtl. Salz, Pfeffer, Koriander	zum würzen
1 TI Balsamico	

Grüner Kartoffelstock

300 g Spinat	rüsten, 2 Min. kochen, kalt abschrecken, leicht auspressen
1,5 dl Milch	zugeben, Spinat pürieren
800 g Kartoffeln (Urgenta, Agria)	schälen, vierteln, Kartoffeln weichkochen. Die Kartoffeln sollen nur knapp mit Wasser bedeckt sein. Kochwasser abgiessen und die Kartoffeln in der heissen Pfanne ausdampfen lassen und durch eine Passe-vite treiben.
ca. 1 - 2 dl Milch	nach und nach zugiessen. Gut rühren bis der Stock luftig und gleichmässig ist
Spinatpüree	
evtl. Salz, wenig Muskat,	
10 g Butter	zugeben

ORANGENMOUSSE + RISTRETTO (Für 6P)

Mousse d'oranges et son petit noir

- | | |
|--|--|
| 6 Blatt Gelatine | in kaltem Wasser einweichen |
| 6 Eigelb | |
| 125 g Puderzucker | schaumig rühren |
| 250 g Mascarpone | dazugeben und mischen |
| 1 Orange | waschen, Schale fein abreiben |
| | Die Orange auspressen, Saft und Schale der Eigelbmasse begeben. |
| 3 EL Grand Marnier | begeben |
| | Die Gelatine tropfnass im heißen Wasserbad sehr gut auflösen und begeben |
| 2 dl Schlagrahm | Bevor die Masse zu stocken beginnt, begeben |
| | Masse kalt stellen |
| 2 dl Ristretto = 2 Kaffeekapseln = ca. 18 EL | |
| | In einer Schale |
| | 3 EL Orangenmousse |
| | 3 EL Ristretto rundherum |
| | Mit Schokoladenpulver bestäuben |



**CHICOREESALAT MIT KNUSPRIGER
KALBSLEBER**



SELLERIE – APFELSUPPE



**POULETSTEAK - GEMÜSE – RAGOUT
GRÜNER KARTOFFELSTOCK**



ORANGENMOUSSE + RISTRETTO