

Winterprogramm

November - Dezember - Januar



Buche einen urigen
Fondueabend
in gemütlicher Atmosphäre

Die Apotheke hilft ...

Vorspeise

“Schicke Bütterkes”

Geröstetes Sauerteigbrot, hochwertig belegt:
hausgeräucherter Lachs & Meerrettich,
handgeschöpfter Camembert & Zwiebelmarmelade,
im “Caesar Salad” Style

Hauptgang

“Fondue Chinoise”

Traditionelles Schweizer Fondue mit Brühe
französische Maishähnchenbrust,
zarte Hüfte von Allgäuer Rindern aus nachhaltiger Zucht,
Kalbsrücken von Brüninghoff Kalbsfleisch,
& Filet vom Strohschwein
dazu Brot, Schmörchen, Gemüse
& verschiedene Dips





oder



“Käsefondue Gstaad 2004”

Der Klassiker und schweizer Nationalgericht!
Zubereitet mit Käse von Hessling Feinkost.
Ich habe in meiner alten Rezeptmappe gesucht:
Mein Käsefonduerezept “Wintersaison 2004”
bringt authentischen Genuss in die Apotheke.
Dazu Brot, Essiggemüse
& kleine Kartoffeln.



Dessert

Mousse von der weissen Kuvertüre”

mit eingeweckten Wildkirschen und Schokoladensand

& Oma Schaffeld`s Aufgesetzter vom Bratapfel

29,50 € pro Person

ab 2 Personen (nur mit Vorbestellung)

Getränkepauschale
für Gruppen optional zubuchbar