



### **Amuse Geueles**

Fidelio-Mini-Cordonbleu  
Kalte Wassermelonensuppe  
Geissenkäse in der Kräuterkruste auf Tomatencoulis

### **Abschlussmenü der Kochklasse K\_i07**

Tatar vom weissen Thon und mariniertes Kingfish an Kichererbsenpüree  
Erbsensprossen und Avocadosauce

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf Carne cruda vom Puschlaver Weidekalb auf  
Sardinienmayonaise und Rucola

\*\*\*

Canneloni vom Bärenkrebs auf Meerbohnen an Safran-Muschelsauce

\*\*\*

Filet vom Loup de mer auf Pulpobolognese

\*\*\*

Gebackene Entenleberpraline an Traubengranitée

\*\*\*

Kaltes Parmesansüpli mit luftgetrockneter Barberie-Entenbrust

\*\*\*

Geräuchertes Aargauer Sommerreh an süss-saurer Melone und  
Eierschwämmliquiche

\*\*\*

Hacktäschli vom Pyrinäenlamm auf Olivenoel-Kartoffelstock und Salsa verde

\*\*\*

Königsttaube auf Barberaspaghettini an Barberasabayone

\*\*\*

Irishes Black-Angus-Rinsfilet am Stück gebraten an Sommertrüffeljus,  
Bretonische Artischocken und Sommertrüffelrisotto

\*\*\*

Feuilletes von altem Gruyerzer mit Mousse von Gorgonzola piccante  
Engadiner Früchtebrot

\*\*\*

Passionsfruchtfrappée

\*\*\*

Joghurt-Limonenterrine mit frischen Beeren  
Weichselkirschen-Cheesecake an Whyski-Weichselsauce

### **Friandises**

Aprikosenstreusel  
Maracaibo-Schokoladentorte  
Mohnmousse auf Himbeercoulis

### **Weine**

2008 Ürziger Würzgarten, Riesling Kabinett, Weingut Loosen, Mosel/D.  
2008 Chardonnay ,Francisca u. Christian Obrecht, Jenins/GR.  
2007 La Tota, Barbera d'Asti DOC, Marchesi Alfieri, Piemont/It.