

Dunnschtig achtezwänzigschte-achte-foifezwänzg

s'Mönü vo hüt

s'Schnure-Schmeichlerli

salz- und knackigs zum picke
und chli lieblich-süürlich Flüssigs zum spüele

d'Vorspiis

eukaryotische Läbewese im Teig-Zuber

de Hauptgang

es vollgeils Chääs-Gfängnis zmitzt i de Natur

s'Dessärli

es hopp-de-bäse-fruchtigfrischsüürlichs Teckeli

**vill Vergnüege,
en Guete,
und en schöne'n'Aabig wünsch'i Eus !**

s'Schnure-Schmeichlerli

salz- und knackigs zum picke und chli lieblich-süürlichs zum spüele

chli Salzigs
e bitz Knackigs dezue
Limoncello
Prosecco
Mineral

-Verpackige uufmache – aarichte – zum Verzehr freigää
-«Limoncello-Spritz» komponiere – Qualität überprüefe – bi Bedarf optimiere
Proscht !

d'Vorspiis

eukaryotische Läbewese im Teig-Zuber

öppe 500gr Champignons
2-3 Zwible
5 Bletterteig-Paschtetli
1 Bund Peterli, Rosmarin, Pfäffer, Salz, Bratesoose-Pulver, Grääm-fräsch
Anke

-de Bach-Ofe uf öppe 100° vorheize zum di chliine Teig-Zuberli öppe 10 Minute
uuf'z'wärme
-d'Schampion i fiini Schiibe schniide, d'Zwieble rüschte und würfle, und de Peterli
grob hacke
-gnueg Anke inere Pfanne uufwärme (nöd z'heiss !)
-d'Zwieble mit Rosmarin i de Pfanne aaschwitze
-d'Schampion dezuegäh
-s'ganzi würze – am Schluss Bratesoose-Pulver (nöd zwill) drüberstreue
-jetzt echli meh Hitz gäh, d'Pfanne zuedecke und s'ganzi aadämpfe
-wänn d'Schampion aafönd gare, en Gutsch Wasser dezuegäh und zuedeckt
wiiterzieh lah bis alles lind isch
-ganz am Schluss en gshiide Schuss Grääm-fräsch drunderzieh
-d'Paschtetli uf emene Tällerli parat mache und s'fertigi Ragout drii-füle und Peterli
drüberströie

fertig isch - serviere – en Guete !

de Hauptgang

es vollgeils Chääs-Gfängnis zmitzt i de Natur

5 bötterfläi-gschnittni Schwiinsnierstuck-Steiks
10 Schiibe Raclette-Chääs
Rohschinke
Salbei-Bletter, Chnobli
Wiiss-Mähl, Eier und Panier-Mähl
1 Zitrone
Erdnuss-Ööl
Diversi Salöötli

-Chnobli rüschte und wahlwiis entweder ganz fiin schiible, oder uusprässe
-Salbei-Bletter i fiini Streiffli schniide
-d' Schwiinsnierstuck-Steiks uufklappe und guet flach-chlopfe

-de Inhalt uuf-boue: -Chnobli
 -Rohschinke
 -Salbei
 -gschiid gnueg Chääs
 -Salbei
 -Rohschinke
 -Chnobli

uufpasse, dass en gnueg breite Fleisch-Rand voorig bliibt !

-s'«Gfängnis» abschlüsse und de Zällerand ganz guet zäme-trucke
-s'zueni Gfängnis beidsiitig guet iimähle und de Rand namal guet zäme-trucke
-s'ganzi dur s'Ei dureziehe und dänn paniere
-gnueg Erdnuss-Ööl inere Pfanne churz erhitze – dänn d'Hitz wieder zruggnäh
-s'Gfängnis» bi mittlerer Hitz langsam usebröötli, bis d'Panade goldbruun isch

-d'Salöt rüschte und zäme mit Salat-Soosse uf de Tisch schtelä

Di fertige Chääs-Gfängnis uf vorgwärmte Täller aarichte und serviere. Jede nimmt sovill Salat dezue, wie'n'er will und drapiert die «Natur» rund ums Chääs-Gfängnis ume.

Rächt en Guete allne zäme !

s'Dessäärli

es hopp-de-bäse-fruchtigfrischsüürlichs Teckeli

Zitrone-Sorbe
frischi Beeri
Pfäffermünz-Blettli
Limoncello

- e gschidi Chugle Sorbe in'es Glas geh
- d'Chugle im Limoncello ersöife
- Beeri drüber
- mit Pfäffermünz uusgarniere

...Löffel fasse und gnüsse !

