

In sorgfältiger Handarbeit hergestellt.

Finden Sie hier alle Zutaten, aus welchen wir Ihr Gourmet-Menü zubereitet haben.

Zögern Sie bei Fragen nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

STECKRÜBEN: Rüben, Apfelsaft (Schweizer Apfelsaft (mind. 90%), Schweizer Birnensaft (10%) aus Konzentrat), Zucker, Aceto Bianco (Weissweinessig, weisser Traubenmost, Farbstoff: Caramel E150a, Antioxidationsmittel E224), Zitronensaft (aus Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit), Piment, Pfeffer schwarz, Zwiebelpulver, Rosapfeffer, Knoblauch.

Die Steckrüben sind gluten- und laktosefrei.

WALNUSSESTO: Walnüsse, Walnussöl, Olivenöl, Haselnussöl, Randensaft past. (Säuerungsmittel (natürliche Milchsäure)), Sonnenblumenkerne, Zwiebeln, Salz.

Das Walnusspesto ist gluten- und laktosefrei.

MARINIERTER FEDERKOHL: Federkohl, Cranberries, Olivenöl, Aceto Bianco (Weissweinessig, weisser Traubenmost, Farbstoff: Caramel E150a, Antioxidationsmittel E224), Zitronensaft (Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit), Salz, Zucker, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch.

Der marinierte Federkohl ist gluten- und laktosefrei.

RANDENCHIPS: Randen rot, Zitronensaft (aus Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit), Salz, Zucker, Puderzucker.

Die Randenchips sind gluten- und laktosefrei.

PASTINAKEN-APFELSUPPE: Pastinaken, Apfel, Calvados, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Gemüsebouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithin, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Meersalz, Zucker, Maizena.

Die Suppe ist gluten- und laktosefrei.

ZWIEBELERDE: Zwiebeln, Paprika, glutenfreies Mehl (Maisstärke, Reisvollkornmehl, Hirsevollkornmehl, Guarkernmehl), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Kakaopulver (Säureregulator (Kaliumcarbonat)).

Die Zwiebelerde ist gluten- und laktosefrei.

PETERSILIENÖL: Petersilie, Natron, Olivenöl, Salz.

Das Petersilienöl ist gluten- und laktosefrei.

RINDSSAUERBRATEN: Rindsschulter (CH), Rotwein, Karotten, Sellerie, Rotweinessig, Kalbsjus (Kalbsknochen, Gemüse (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Lauch), Rotwein, Tomatenpüree (aus Konzentrat, Zucker), Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Maizena.

Der Rindssauerbraten ist gluten- und laktosefrei.

SPINATSPÄTZLI: Knöpfliemehl (Hartweizen-griess), Eier, Magerquark, Blattspinat, Salz, Butter, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Muskat.

Die Spinatspätzli enthalten Gluten und Laktose.

CREMIGES SAUERKRAUT: Sauerkraut, laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithin, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Lorbeer, Salz, Pfeffer.

Das Sauerkraut ist gluten- und laktosefrei.

KALBSBÄGGLI: Bäggli vom Kalb, Kalbsjus (Kalbsknochen, Gemüse (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Lauch), Rotwein, Tomatenpüree (aus Konzentrat, Zucker), Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter), Paprika geräuchert, Cayenne-pfeffer, Rosmarin gemahlen, Currypulver, Knoblauch, Thymian, Maizena.

Die Kalbsbäggli sind gluten- und laktosefrei.

KÜRBISGNOCCHI: Kartoffeln mehligkochend, Hokkaidokürbis, Vollei past., Mehl, Honig, Olivenöl, Salz, Muskat, Pfeffer.

Die Kürbisgnocchi enthalten Gluten und sind laktosefrei.

PILZRAHMSAUCE: Champignons, Vegi-Jus (Rotwein, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomatenpüree, Maizena), laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithin, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Weisswein, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Maizena.

Die Pilzrahmsauce ist gluten- und laktosefrei.

KARAMELLISIERTER KÜRBISSPICKEL: Hokkaidokürbis, Olivenöl, Honig, Salz.

Der Kürbis ist gluten- und laktosefrei.

MARRONI-MOUSSE: Marronipüree mit Kirschen (Edelkastanien aus Italien, Zucker, Wasser, Kirschen), Eigelb past., Vollrahm, weisse Couverture 35% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Sojalecithin, Vanillearoma), Speisegelatine.

Das Mousse ist glutenfrei und enthält Laktose.

HONIG-FEIGEN: Feigen, Rohrzucker, Honig, getrocknete Feigen, Lavendel getrocknet.

Die Feigen sind gluten- und laktosefrei.

ZWETSCHGENPAPIER: Zwetschgen, Zucker, Zitronensaft (aus Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit), Puderzucker.

Das Papier ist gluten- und laktosefrei.

BRÖTCHEN: Weizenmehl, Wasser, Haferflocken, Roggenschrot, Sesam, Meersalz, Roggensauerteig getrocknet, Gerstenmalzmehl, Hefe.

Das Brötchen ist laktosefrei und enthält Gluten.

In unserer Gourmet-Küche verarbeiten wir noch viele weitere, feine Produkte! Das angegebene Menü kann deshalb, abgesehen von den aufgelisteten Zutaten, Spuren von Milch, Ei, Soja, Fisch, Erdnuss, Haselnuss, Sesam, Krebstieren und Gluten enthalten.

Alle Speisen gekühlt (max. 5°C) lagern und innerhalb von einem Tag nach der Anlieferung konsumieren.

Hotline

031 320 00 15



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch