

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.

BELUGALINSENSALAT: Belugalinsen, Knoblauch, Zimtstange, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff Karamell E150D), Rapsöl, Honig, getrocknete Lavendelblüten, Orangenabrieb, Karotten, Apfelessig (Apfelessig, Antioxidant (Ascorbinsäure)), Zucker, Lorbeer, Knoblauch.
Der Belugalinsensalat ist gluten- und laktosefrei.

KRÄUTERSAITLINGE: Kräutersaitlinge, Thymian, Olivenöl, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff Karamell E150D), Salz, Grill Argentina Mix (Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Origanum, Chili, Majoran, Petersilie, Kreuzkümmel, Koriander), Thymian getrocknet.
Die Kräutersaitlinge sind gluten- und laktosefrei.

PETERSILIENPESTO: Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne, Chili.

Das Petersilienpesto ist gluten- und laktosefrei.

FESTLICHE WINTERSUPPE: Chardonnay, laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Laktase, Aromen), laktosefreie Milch (Milchgetränk mit 1,5 % Milchfett, laktosefrei UHT erhitzt, Magermilch, Milchprotein, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Zwiebeln, Olivenöl, Maizena.
Die festliche Wintersuppe ist gluten- und laktosefrei.

CROUTONS: Toastbrot, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosa Pfeffer.

Die Croutons enthalten Gluten und sind laktosefrei.

SWISSPRIMENTRECOTE: Rindsentrecote (CH), Salz, Pfeffer, Paprika, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Das Entrecote ist gluten- und laktosefrei.

GEWÜRZJUS: Kalbsfond (Kalbsknochen, Gemüse (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Lauch), Rotwein, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Maizena, Nelken, Sternanis, Zimt, Kardamom).
Der Gewürzjus ist gluten- und laktosefrei.

TRÜFFEL POMMES DUCHESSE: Kartoffel mehligkochend, Eigelb pasteurisiert, Margarine, Salz, Muskat, Trüffel, Trüffelöl.
Die Pommes Duchesse sind gluten- und laktosefrei.

SELLERIEPÜREE: Knollensellerie, laktosefreier Rahm, (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Laktase, Aromen), laktosefreie Milch (Milchgetränk mit 1,5 % Milchfett, laktosefrei, UHT erhitzt, Magermilch, Milchprotein, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräuter (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze, Weisswein, Zwiebeln, Salz, Pfeffer. **Das Selleriepüree ist gluten- und laktosefrei.**

GEMÜSECHIPS: Gemüse geschnitten ((Pastinaken, Randen, Süsskartoffel), vakuumfrittiert), Rapsöl.

Die Gemüsechips sind gluten- und laktosefrei.

PILZPOLENTA IM WIRSINGMANTEL: Wirsing, Bramata Grob, Champignons braun, rote Zwiebeln, Morcheln getrocknet, Eigelb pasteurisiert, Knoblauch, Salz, Natron, Lorbeer, Olivenöl.

Die Pilzpolenta ist gluten- und laktosefrei.

VEGI-JUS: Rotwein, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Tomatenpüree, Lorbeer, Gewürze, Maizena.

Der Vegi-Jus ist gluten- und laktosefrei.

NUSSTORTE: Baumnüsse, Mehl, Vollrahm, Zucker, Glukosesirup, Vollei past..

Die Nusstorte enthält Gluten und Laktose.

BIRNEN-ZIMT-KOMPOTT: Birnen, Limettensaft, Williams, Zucker, Zimt.

Das Kompott ist gluten- und laktosefrei.

GLÜHWEINBRUCH: Eiweiss past., Zucker, Wintertee/Glühweinsmischung (Hibiskus, Äpfel, Zimt (10%), Orangenschalen, Ingwer, Gewürznelken, Sternanis). **Der Glühweinbruch 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