

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.

BÄRLAUCH-QUINOASALAT: Bärlauch, Quinoa, Bouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Weisswein, Zwiebeln, Glattpetersilie, Olivenöl, Aceto Bianco (Condimento Balsamico Bianco 10%, (Weissweinessig, weisser Traubenmost, Antioxidans (E220), Farbstoff (E150d), Antioxidans (E224) Natron), Salz, Pfeffer, Rapsöl.

Der Quinoasalat ist laktose- und glutenfrei.

PFÄLZERKAROTTEN-CHIPS: Pfälzerkarotten, Salz.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

HEIDELBEEREN-CHUTNEY: Heidelbeeren, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, rosa Pfeffer, Chili, Fenchelsamen, Rotwein, brauner Zucker, Kardamom, Senfkörner, Limettensaft. Das Chutney ist laktose- und glutenfrei.

BÄRLAUCHÖL: Bärlauch, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Das Öl ist laktose- und glutenfrei.

FRÜHLINGSZWIEBEL-SUPPE: Bundzwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Weisswein, Bouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze) Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Rapsöl, Maizena, Salz, Pfeffer. Die Suppe ist laktose- und glutenfrei.

BLAUE KARTOFFELCHIPS: St. Galler Kartoffel, Wasser, Salz.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

SPARGELTARTAR: Grüner Spargel, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Mirin, (Wasser, Klebereis, Malzzucker, Maissirup, Reis), Reissessig (Wasser, Reis, Zucker, Essigsäure), Natron, Wasser, Salz, Pfeffer.

Das Tartar ist laktose- und glutenfrei.

KANDIERTE RINDFLEISCHSTREIFEN (CH): Rindstreifen (CH), Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Sesamöl, Mirin (Wasser, Klebereis, Malzzucker, Maissirup, Reis), Bio-Sojasauce (Wasser, Sojabohnen, Salz, Reis), Sesamsamen, Rapsöl, Salz, Pfeffer.

Die Rindsstreifen sind laktose- und glutenfrei.

KALBSJUS SÜSS-SAUER: Kalbsfond (Kalbsknochen, Kalbsfüsse, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch), Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni rot, brauner Zucker, Ingwer, Chiliflocken, Maizena, Salz, Pfeffer, Reissessig (Wasser, Reis, Zucker, Essigsäure), Mirin (Wasser, Klebereis, Malzzucker, Maissirup, Reis), Bio-Sojasauce (Wasser, Sojabohnen, Salz, Reis), Rapsöl.

Der Jus ist laktose- und glutenfrei.

GLASIERTE FAVABOHNEN: Favabohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die Favabohnen sind laktose- und glutenfrei.

GELBES PEPPERONIPAPIER: Peperonipüree (Wasser, Salz, Peperoni), Puderzucker, Chiliflocken, Salz, Pfeffer.

Das Peperonipapier ist laktose- und glutenfrei.

POMMES MOUSSELINÉ: Kartoffeln mehligkochend, vegane Butter (Rapsöl, Kakaobutter, Kokosfett, Karottensaft, Kochsalz, Aromen), Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Milch laktosefrei (Magermilch, Milchprotein, Wasser, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Muskatnuss, Salz, Pfeffer.

Die Pommes Mousseline sind laktose- und glutenfrei.

SOJAGESCHNETZELTES SÜSS-SAUER: Sojageschnetzeltes (Sojabohnen, texturiertes Sojamehl), Rapsöl, Senfpulver, Chiliflocken, Zitronenabrieb, Sesamsamen, Sesamöl, vegetarischer Jus (Karotten, Sellerie, Pfälzerkarotten, Champignons, Portobellopilze, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Wasser, Tomatenpüree, Rotwein, Aceto Balsamico, Wacholder, Salz, Pfeffer, Nelken, Rapsöl), Peperoni rot, brauner Zucker, Ingwer, Reissig (Wasser, Reis, Zucker, Essigsäure), Mirin (Wasser, Klebereis, Malzzucker, Maissirup, Reis), Bio-Sojasaucen (Wasser, Sojabohnen, Salz, Reis), Maizena.

Das Sojageschnetzelte ist laktose- und glutenfrei.

ERBSENPÜREE: Erbsen mittelfein, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Xanthan.

Das Erbsenpüree ist laktose- und glutenfrei.

GRILLIERTES RINDSENTRECOTE (CH):

Rindsentrecote (CH), Salz, Pfeffer, Paprika, Rapsöl.

Das Rindsentrecote ist laktose- und glutenfrei.

KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHTALER: Kartoffeln mehligkochend, Mehl, Eigelb past., Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rapsöl.

Die Kartoffeltaler sind laktosefrei und enthalten Gluten.

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE: Schokolade weiss, Eiweiss past., Eigelb past., Zucker, Limettenabrieb, Gelatine, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen).

Das Schokoladenmousse ist laktose- und glutenfrei.

RHABARBER-VANILLECOULIS: Rhabarber, Weisswein, Zucker, Zitronensaft, Wasser, Vanillemark, Rapsöl.

Das Coulis ist laktose- und glutenfrei.

HOLUNDERSABLES: Mehl, Butter, Puderzucker, Vanillemark, Eiweiss past., Eigelb past., Holundersirup, Xanthan.

Die Sables enthalten Laktose und Gluten.

LIMETTENCHIPS: Limetten, Puderzucker, Wasser, Zucker.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

BACKWAREN: Bio-Weissmehl (Weizen), Malzmehl, Haferflocken, Sesam, Meersalz, Hefe, Wasser.

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