

24. Chalber- Gourmet-Metzgete Das Original

- | | |
|--|-----------|
| 1. Kalbfleisch Kraftbrühe
mit Wachtel-Ei | Fr. 7.00 |
| 2. Kalbfleisch- Carpaccio
angeräuchert/ Frischkäse/ Birne | Fr. 9.70 |
| 3. Kalbfleisch-Panna-Cotta
Stangensellerie/ Zupfsalat/ Brot-Chip | Fr. 9.90 |
| 4. Mini Frühlingsrolle
Gemüse-Papaya-Salat/ Miso-Mayonnaise | Fr. 9.50 |
| 5. Mini-Kalbfleischkäse
Mandeln/ Rahm-Wirsing | Fr. 9.90 |
| 6. Kalbsmilken
Karotten-Cashewnuss-Püree | Fr. 12.50 |
| 7. Kalbs-Nierli
Rollgerste/ Sherry/ Sellerie | Fr. 11.50 |
| 8. Kalbs Kopf
Knusper-Mantel/ Randen/ Meerrettich | Fr. 9.50 |
| 9. Kalbfleisch Ravioli
Morchel-Rahm-Sauce | Fr. 9.90 |
| 10. „Grick“
Lunge und Herz in kräftiger Rotweinsauce
mini Zwiebel-Brötli | Fr. 8.50 |
| 11. Kalbs-Voressen in gelbe-Curry-Sauce
Kokosmilch/ Cashewnuss/ Kokos-Kartoffel-Stock | Fr. 14.50 |
| 12. Schnitzel
Knusper-Panade/ Preiselbeeren/ Kabis-Salat | Fr. 15.50 |
| 13. Kalbsleberli
Cognac/ Butter/ Rösti | Fr. 16.00 |
| 14. Mini-Kalbs-Hackbraten
Pilz-Terrine/ Senf | Fr. 15.00 |
| 15. Mini Hamburger
Kalbs-Meat/ Remouladen-Sauce/ Zwiebel | Fr. 9.50 |
| 16. Kalb im Rohschinken-Kräuter-Mantel
geräucherte Kartoffel-Kreation | Fr. 19.80 |
| 17. Kalbfleisch-Rahmglace mit Eiercognac | Fr. 7.50 |