

EssBar in der Villa Sträuli



Cook-in-Residence Georges Wenger

1. Juni 2007

Menu

AMUSE (GEORGES) BUSCH
(PETITE SURPRISE)

LAUWARMER FRÜHLINGSSALAT MIT GRÜNEN SPARGELN AUS DEM ZÜRCHER WEINLAND
SALADE PRINTANIÈRE AUX ASPERGES VERTES DU "ZÜRCHER WEINLAND"

KOHLRABICRÈMESUPPE
MIT TRÜFFELÖL UND CHAMPAGNER
*CRÈME AUX CHOUX-RAVES A L'HUILE DE TRUFFES BLANCHES
ET CHAMPAGNE*

HAUSGEMACHTE MEZZALUNE MIT FELDPILZEN UND EIERSCHWÄMMEN
MEZZALUNE AUX ROSÉS-DES-PRÉS ET CHANTERELLES

FRISCH ZUBEREITETE VANILLEGLACÉ MIT PASSIONSFRUCHT
UND GEFÜLLTEN BREZELN
*GLACE À LA VANILLE TAHITIENNE
FRUITS DE LA PASSION ET BRICELETS À LA CRÈME*

KAFFEE/TEE UND KLEINE HAUSGEBÄCKE
CAFÉ/THÉ ET FRIANDISES

Fr. 59.-