CORDON BLEU-FESTIVAL

WINKELBADI
Restaurant | Bar | Lounge

Rezept

1. Wählen Sie eine Sauce für den kleinen Salat als Vorspeise aus. (Französisch / Italienisch)
2. Bestimmen Sie die Grösse Ihres Cordon bleu
3. Entscheiden Sie sich für Fleisch, Fisch, Vegetarisch oder Vegan.
4. Bestimmen Sie die gewünschte Käsesorte und Panade.
5. Stellen Sie die Füllung aus einer Vielzahl köstlicher Zutaten zusammen.
6. Suchen Sie sich eine passende Beilage aus.
7. Genießen Sie Ihre ganz persönliche Cordon bleu-Kreation!

Grösse			XXL Mind. 300g	1 Portion	½ Portion
Hauptzutat	*Fleisch*	* Kalb	64.00	46.00	38.00
		* Schwein	49.50	37.00	30.00
		* Poulet		35.00	28.00
	Fisch	* Dorsch		35.00	28.00
	Vegetarisch	* Blumenkohl-Kartoffel		29.00	24.00
	Vegan VEGAN	* Linsen-Kichererbsen		29.00	24.00

Käse

* Brie Suisse	* Kräuterfrischkäse	* Veganer Käse
* Gorgonzola	* Mozzarella	* Safran-Racletteкäse
* Greyerzer	* Raclette	

Panade

* Cornflakes	* Kokosflocken	* Quinoa Pops
* Knusperpanade	* Paniermehl	* Tortilla Chips

Füllung

* Ananas	* Datteln	* Rohschinken
* Bärlauch (Saisonal)	* gebratener Speck	* rote Zwiebel
* Basilikum	* Knoblauch	* Rucola
* Blattspinat	* Maiskörner	* Salami
* Chilischoten	* Peperoni	* Schinken
* Chorizo	* Pilze	* Tomaten

Beilagen

* Kartoffel-Wedges	* Kürbis-Pappardelle	* Süsskartoffel frites
* Kartoffelgratin	* Pommes frites	* Tagliatelle
* Kroketten	* Rösti	

Zu allen Cordon bleu servieren wir buntes **Gemüse vom Markt**

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.