

# Die KochLöffel

Seit 2013



Biglen, 14. August 2015

## Programm Nr.15

### Abendmenü

#### Apéro

Belperknolle aus heissem Stein mit getostetem Baguette  
Weisswein: Chasselas Fechy 2014

#### Suppe

Gazpacho Andaluz, kalte Suppe aus Spanien

#### Vorspeise

Gebratene Forelle mit brauner Butter  
Schwarzer Reis mit gerösteten Mandelsplittern  
Gedünstete Kefen  
Weisswein: Cotes de Gascogne, Grande crue, 2014, Frankreich (Midi Pyrénées)

#### Hauptspeise

Fleischvogel – Duett,  
einmal gefüllt mit Banane und Speck, einmal gefüllt mit Cornichons und Speck  
gebratene Spätzli  
gedünstete Tomate mit frischem Basilikum und Olivenöl,  
Rotwein: Valpolicella Ripasso Classico

#### Dessert

Kleine Käsevariation  
Süsswein Ermitage (Marsanne Blanche) Wallis

Süsse Dessertüberraschung  
Kaffee, Espresso