

„Kulinarische Grenzerfahrungen“

Samstagabend Schmäuse in Dotzigen

SCHWARZWALD **21. Oktober 2017**

- Apéro
- Schwarzwälder Vesperplättli
- Maultaschen in Pfifferlingsrahmsosse
- Kaninchenpfeffer mit ihren Beilagen
- Schwarzwälder Kirschtorte

VORARLBERG **18. November 2017**

- Apéro
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle
- Eierschwämmlesalat
- Tafelspitz mit Kartoffelsalat und Rosa Meerrettichschaum
- Dessertvariation

ALSACE **16. Dezember 2017**

- Apéro
- Fischfilet auf Rieslingskraut mit Beurre blanc
- Flamm Kuchen auf Salatbett
- Coq au Riesling mit Knöpfli
- Apfeltorte mit Streusel, Cremeschnitte

VALLE D'AOSTA **20. Januar 2018**

- Apéro
- Kalte Antipastiteller, Marroni, mit Fleisch und Käse
- Fonduta auf Blattspinat
- Brasato di Vitello mit Käsepolenta
- Pannetone mit Apfelmus

DOUBS **17. Februar 2018**

- Apéro
- Regionaler Käseteller
- Gemüse und Fische vom Doubs
- Poularde aux Morilles et Vin Jaunes
- Heidelbeer Sorbet garniert

VALTELLINA **17. März 2018**

- Apéro
- Frittierte Büffel Mozarellakugeln auf Trockenfleisch und Tomatencrostini
- Pizzoccheri mit Steinpilzen
- Entrecôte Scheiben mit Taroze und Gemüse
- Tiramisu im Glas, Rahm, Früchte und Biscotti

HAUTE SAVOIE **21. April 2018**

- Apéro
- Asperge mit Reblchon-Käse gratiniert, Trockenfleisch und Würste
- Gedünstetes Fischfilet auf Salat
- Geschmorte Poularde, Gratin Savoyard und Gemüse
- Delice-de-Chocolat

DOTZIGEN **13. Mai 2018**

- Blumiger Muttertags Brunch

Nelli's catering