



# Pflichtgerichte QV 2019

## Fleisch- und Geflügelgerichte

Trockenhitze- techniken	Schweinsbraten mit Dörrfrüchten	421	
	Sautiertes Kalbssteak mit Morchelsauce	418	
	Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados	416	
	Saltimbocca alla romana	402	
	Piccata alla milanese	380	
	Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer	404	
	Sautierte Lammhuf mit Pommery-Senf Jus und Origan	410	
	Im Ei sautiertes, gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola	356	
	Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Cornflakes Kleid	375	
	Grilliertes, doppeltes Entrecôte Contadino	353	
	Gebratener Lammgigot mit rotem Zwiebel-Ingwer-Confit	332	
	Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste	336	
	Roastbeef englische Art mit Bearner Sauce	399/46	
	Grillierte Pouletbrüstchen Teufelsart	352	
	Grilliertes Hähnchen amerikanische Art	355	
	Feuchthitze- techniken	Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Ratatouille	348
		Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art	349
		Ossobuco cremolata	378
		Glasierte Kalbskopfbäckchen in Roero Arneis*	350
		Rindschmorbraten Burgunder Art	398
Wiener Kalbsrahmgulasch		428	
Lammfrikassee mit Curry		372	
Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven		393	
Kalbsblankett mit buntem Gemüse		359	
Geschmorte Mastpoularde in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco-Bohnen und Morcheln		344	
Geflügelfrikassee mit Estragon		340	
Glasierter Münchner Bierbraten		351	
<b>Stärkebeilagen</b>			
Kartoffeln		Bratkartoffeln	269
	Bäckerinkartoffeln	267	
	Lyoner Kartoffeln	284	
	Duchesse-Kartoffeln	272	
	Dauphine-Kartoffeln	270	
	Frittierte Kartoffelkugeln mit Schinken	274	
	Frittierte Mandelkartoffelkugeln	275	
	Kartoffelgaletten	280	
	Kartoffelpüree	282	
	Kartoffelgratin	280	
	Schmelzkartoffeln	288	
	Getreide	Nudeln (Tomaten, Kräuter, Safran*)	304/293
		Pilaw-Reis (Ingwer, Brunoise, Zitrone, Kräuter, Peperoni*)	306
		Safranrisotto	313
Polenta Bramata		308	
Griessnocken		298	
Spätzli		318	
Kokosreis		302	
Gerstotto*		313/ 309 LB	
Couscous mit farbigen Peperonibrunoise*		303 LB	
Grünkernbratlinge		298	
Haferküchlein		299	

## Gemüsegerichte

Glasierte Karotten	252
Gedämpfte Kohlraben mit Butter	257
Gedünstete Kefen	241
Ratatouille	260
Geschmorter Fenchel	248
Geschmorter Lattich mit Gemüse	249
Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfeln	251
Zucchetti provenzalische Art	266
Gratinierter Blumenkohl	253
Sautierte Zucchetti mit Ruccolapesto	262
Junge Erbsen französische Art	255
Vichy-Karotten	266
Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen	241
Krautstiele an Rahmsauce	257
Im Backteig frittierter Blumenkohl	260/476

## Süssspeisen

Apfelstrudel mit Vanille-Rumsauce*	532/497
Aprikosenkuchen mit Guss und Vanilleglace	502/554
Bayerische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnenpalten*	489
Bayerische Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren*	489
Birnenjalousie (Blätterteig CF) mit Vanillesauce	536/497
Dunkle Schokoladenmousse mit sautierten Bananenhälften*	509
Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Kiwisalat*	547
Erdbeermousse mit Beerenkompott*	511
Himbeer-Schaumgefrorenes mit mariniertem Beerensalat*	637 LB
Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce	512/495
Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten*	514
Mandelcreme mit pochierten Aprikosen*	492
Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwisalat*	515
Panna cotta mit Aprikosensauce	519/495
Reis Kaiserinart (ohne Weissweingelee) mit Orangensalat*	521
Windbeutel gefüllt mit Diplomatencreme	527/490

## Feingebäck

Brownies	556
Kokosmakronen	561
Mailänderli	561
Haselnuss-Cantucci	557
Karamell-Tuilles	560
Sablés	563
Spitzbuben	563
Vanillegipfeli	564
Amaretti	556

- Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (5 Gänge) angepasst herzustellen. Betriebseigene Rezepte dürfen verwendet werden
- Die Seitenzahl bezieht sich auf das Rezeptbuch Pauli 4. Auflage
- (\* bedeutet kleine Änderung beim Rezept).