

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

**Menu Bocuse d'Or Suisse 2023 de
Euloge Malonga**

Deutsch

Amuse-Bouche

Konfierte Kartoffel mit Gruyère AOP- Fondue
Gepickelte Birne, Zwiebelcreme mit «Nectaflor»-Honig und Sud

Fischteller

Zander mit Kerbel
Weisse Buttersauce «garniert»
Kartoffeltraum mit Kaviar und «Crème fraîche»
Karotten in verschiedenen Texturen mit Haselnüssen

Fleischplatte

Lammfilet begleitet mit geschmorter Schulter und Pilzen
Lammnierstück mit Senf und knuspriger Kruste
Kräftiger Jus mit «Chanoyu» Swiss Vervain
Bramata «Maggia» mit Liebstöckel-Öl und Marmorierung
Sellerieboden mit Zwiebelrelish, Creme und Gel

Français

Amuse-bouche

Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP
Poire épicée, crème d'oignon au miel « Nectaflor » et fond

Assiette de poisson

Sandre au cerfeuil
Sauce au beurre blanc « garnie »
Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche
Carottes aux noisettes

Plat de viande

Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons
Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante
Jus corsé au thé Swiss Vervain « Chanoyu »
Bramata « Maggia » à l'huile de livèche et marbrure
Base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel