

Gourmetbox präsentiert:

Das Frühsommer-Menü

Savoir Vivre im Mai und Juni 2021



Porzellan: irenebernegger.ch

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern



Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch

Frühsommer-Menü

Savoir Vivre im Mai und Juni 2021.



Porzellan: irenebernegger.ch



Mousse von Weissem Spargel mit sauren Spargelspitzen und Gartenkresse-Pesto, Bunter Sprossensalat



Maigold-Proseccosüppchen mit Apfel-Fenchel-Tatar



Flank Steak vom Schweizer Weiderind mit Frühlings-Blütenbutter und Bulgur mit Kräutern und Zitrone, und cremiger Blattspint

Saftiges Kuchlein mit Erdbeeren, Holunderblütencreme und Mandelcrumble



Unser Frühsommermenü 2021

«Unser Frühsommermenü ist zugleich auch ein Spaziergang über den Berner Wochenmarkt. Denn die ersten Spargeln und Erdbeeren, Spinat und Sprossen, Holunderblütensirup und frische Gartenkresse landen im Einkaufskorb und werden in unserer Gourmetküche zu einem erfrischenden Mehrgänger voller geschmacklicher Überraschungen verarbeitet. In ein paar Handgriffen ist bei Ihnen daheim alles bereit. Passend zur Regionalität durften wir unser Frühsommermenü auf den Porzellan-Kunstwerken der Berner Keramikdesignerin Irene Bernegger anrichten. Ich bin überzeugt: eine fantastische Kombination!»



Susanne Schanz, Inhaberin

De gustibus non est disputandum: Die Frage, ob sich nun über Geschmack streiten lässt oder nicht, lassen wir heute gerne unbeantwortet im Raum stehen. Sicher sind wir uns aber, dass die radikale Saisonalität immer eine Liaison mit dem guten Geschmack eingeht. Den Beweis dazu werden Sie schon bald auf Ihrem Teller haben, welche optimalerweise von einer so talent-

ierten Künstlerin wie Irene Bernegger stammen.

Die sorgsam kultivierten Spargeln haben wir auf zwei Arten zubereitet: Als cremige Mousse und süss-sauer mariniert. Mit dem Gartenkresse-Pesto ein erfrischender Vorspeisen-Genuss! Für die Suppe haben wir Maigold-Äpfel mit prickelndem Prosecco vermählt: Das samtweiche Ergebnis genießt sich hervorragend mit dem Apfel-Fenchel-Tatar.

Im Hauptgang warten wir mit einem Flank Steak auf, ein klassischer Second-Cut vom Rind. Wir garen das Fleisch Sous-Vide in einem Wasserbad: die lange Garzeit von über 24 Stunden und die genaue Kontrolle der Temperatur führen zu einem Ergebnis, welches Geniesserherzen höher schlagen lässt. Schon ganz sommerlich können Sie dann unser Blütenbutter darauf zergehen lassen und den Bulgur sowie den Spinat dazu genießen.

Ein leckeres Gedicht, welches sich nur noch mit unserem Dessert abschliessen lässt: Aus hervorragenden Zutaten und frischen Erdbeeren haben wir ein saftiges Kuchlein gebacken, zu dem sich eine leichte Holunderblütencreme gesellt.

Wir wünschen einen herzhaften Appetit!

Fleisch-Variante

Filetmedaillon vom Schweizer Weiderind mit Blütenbutter

Vegetarische Variante

Saftiger Karottenpuffer mit frischen Kräutern



Gourmetbox

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Schweizweite Lieferung von Montag bis Samstag!

Rund um die Uhr bestellen
auf www.gourmetbox.ch

Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch