



Kulinarische Zeitreise – das grosse Jubiläums-Menü

(nur am 7. und 8. November 2025)

1. Gang: 14. Jahrhundert – Mittelalterlicher Gruss aus der Küche

«Pottage» mit Wurzelgemüse & Gerstengraupen

Ein herzhafter Eintopf aus Rüben, Pastinaken, Lauch und Graupen – abgeschmeckt mit Petersilie und einem Hauch Muskatnuss. Herkunft: England/Frankreich, bäuerliche Küche.

2. Gang: 16. Jahrhundert – Renaissance-Feinkost

Gebackene Wachtel mit Eierschwämmli-Füllung auf Mandel-Sauce

Inspiziert von der opulenten Küche der italienischen Renaissancehöfe. Süsslich-würzige Aromen mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Safran. Herkunft: Italien.

3. Gang: 18. Jahrhundert – Barocke Fischküche

Forelle blau mit Kräuter-Essigsud und Fenchelgemüse

Gekocht in einem Sud aus Weissweinessig, Lorbeer und Petersilie – serviert mit jungen Möhren und Salzkartoffeln. Herkunft: Zentraleuropa (besonders beliebt an fürstlichen Tafeln).

4. Gang: 19. Jahrhundert – Bürgerliche Küche im Biedermeierstil

Rinderfilet mit Madeirasauce & glasierten Perlzwiebeln

Zart rosa gegartes Filet, serviert mit einer kräftigen Sauce auf Madeirawein-Basis und Buttergemüse mit getrüffeltem Kartoffelstock. Herkunft: Frankreich/Deutschland – klassische bürgerliche Festtagsküche.

5. Gang: 20. Jahrhundert – Neue Deutsche Küche

Mousse von der Schwarzwurzel mit Wildkräutersalat & Wachtelei

Leicht und luftig – die Mousse aus weißem Spargel wird begleitet von einem frischen Kräutersalat und pochiertem Wachtelei. Herkunft: Deutschland, 1980er Jahre, Nouvelle Cuisine-Einfluss.

6. Gang: 21. Jahrhundert – Kulinarische Innovation

Dekonstruierter Apfelstrudel mit Karamell & Vanille-Luft

Ein Apfelstrudel neu gedacht: karamellisierte Apfelstücke, Strudel-Crunch, Miso-Karamellsauce und eine luftige Vanille-Emulsion. Herkunft: Moderne Fusionsküche mit Molekularelementen.

