



Cucina Club

3922 Stalden



Menue20

Walliser
Trockenfleisch Tatar

Heisser Tomme auf
Speckvinaigrette

Koteletten mit Rösti
und Spargelgemüse

Kaffeecreme mit
mariniertem Mango

Küchenkräuter – was passt dazu



Thymian.

Sehr intensiv würzig. Gut zu fetten Gerichten, Eintöpfen, Hülsenfrüchten, Auberginen, Tomaten. Verdauungsfördernd.



Zitronenmelisse.

Frisch und zitronig, passt gut in Desserts. Die hübschen gezackten Blättchen schmücken Torten und Eisbecher.



Bohnenkraut.

Scharf, leicht pfeffrig. Gut zu Lamm, Hülsenfrüchten, fetten Gerichten.



Borretsch.

Schmeckt leicht nach Gurke und schmeckt zu Gurkensalat, Blattsalaten, Rohkost, zT auch zu Fisch.