



## *EDEN-Traum mit «Superfood» Zwetschgen*

*3-Gang-Menü*                      54.–

*4-Gang-Menü*                      64.–

***Radicchio und Rucola Salat mit Zwetschgenwürfeli***  
*mit Karamellisierten Curry Kürbiskernen und Apfelvinaigrette*

\* \* \*

***Zwetschgen Kaltschale***  
*mit Baumnusspesto*

\* \* \*

***In Butter geschwenktes Kalbsteak***  
*mit Zwetschgen Chutney an Safran Risotto*  
*und glacierten Mohnkarotten*

\* \* \*

***Lauwarmer Zwetschgensumpfkuchen***  
*mit Sauerrahmglace und Schlagrahm*





## *Powerfrucht Zwetschgen*

*Die saftigen Schweizer Zwetschgen lassen sich Zeit und reifen den ganzen Sommer über am Baum heran. Sie sind hierzulande die Stars einer Familie, in welche auch die Pflaumen oder die Mirabellen gehören. Von allen Pflaumenarten gedeihen in unserem Klima die steinlöslichen Zwetschgen mit ihrem festen Fruchtfleisch am besten.*

### ***Zwetschgen, von der Sonne gestreichelt***

*Schweizer Tafelzwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, Vitamine, Mineralstoffe und organische Säuren und sind sehr bekömmlich. Sie eignen sich zum frisch konsumieren genauso wie als Zutaten für warme Gerichte, für Kuchen oder für Desserts. Vollreife Früchte lassen sich tiefgefrieren. Einmachen lassen sich Zwetschgen als Kompott, als Konfitüre, süss-sauer mit Essig, Zucker, Zimt und Nelken oder eingelegt in Alkohol. Als Zutaten in Fleischgerichten – als Sauce oder Füllung – passen Zwetschgen vorzüglich. Die süss-sauren Früchte schmecken auch getrocknet herrlich. Oder was gibt es genüsslicheres, als einen erlesenen Zwetschgen-Edelbrand, klar oder als «Vielle Prune», nach einem feinen Essen.*

