



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

3-Gang-Menü                      54.–

4-Gang-Menü                      64.–

***In Sesamöl grillierter Black Tiger Crevetten-Zitronengras-Spiess***  
*an Topinambur-Petersilien-Creme*  
*dazu marinierte Kresse*

\* \* \*

***Topinambur-Suppe***  
*verfeinert mit Kaffir-Blättern*


\* \* \*

***Im Ofen geschmorte Lammhaxe***  
*dazu Kräuter-Risotto*  
*serviert mit sautiertem Topinambur*

\* \* \*

***Schokolade-Schnitte mit karamellisiertem Topinambur-Mousse***





## «Superfood» Topinambur

*Anfangs des 17. Jahrhunderts brachten Seefahrer den Topinambur von Amerika nach Frankreich. Sein artischockenähnlicher Geschmack machte ihn bald zu einer begehrten Delikatesse an den französischen Fürstenhöfen. Auch in anderen Ländern in Europa war die Knolle weit verbreitet.*

*Die kleine Knolle ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein tolles Heilmittel. Der Topinambur enthält ganz bestimmte Ballaststoffe, die zum Aufbau der Darmflora beitragen, auf diese Weise die Abwehrkräfte stärken, eine gesunde Verdauung fördern, vor Magen-Darm-Erkrankungen schützen und bei Diabetes helfen. Zusätzlich enthält der Topinambur viele verschiedene, für uns wichtige Vitamine und Mineralstoffe.*

*Der Topinambur ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Man kann ihn braten, kochen, backen, frittieren oder aber auch roh genießen.*

*Lassen Sie sich von den feinen Speisen mit Topinambur, zubereitet von unserer Küchencrew, verwöhnen.*

