



EDEN-Traum mit «Superfood» Tomate und Basilikum

3-Gang-Menü 57.–

4-Gang-Menü 67.–

Büffel-Mozzarella auf buntem Tomatensalat

garniert mit Rucola dazu Basilikum-Pesto und Parmesan-Streifen

* * *

Rassige Tomaten-Gazpacho

dazu Basilikum-Croûtons

* * *

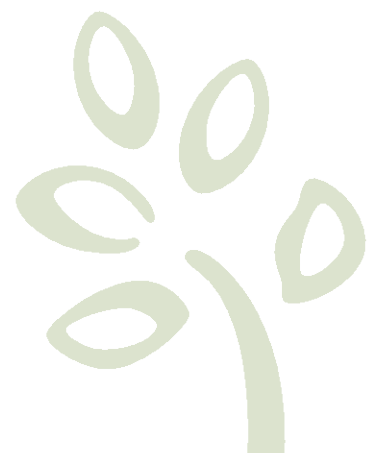
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Basilikum und Greyezer Käse

dazu Pommes frites und Marktgemüse

* * *

Schokoladen-Basilikum-Schnitte

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service





«Superfood» Tomate und Basilikum

Tomaten besitzen viele gesunde Inhaltsstoffe. Sie liefern vor allem Vitamin C und den sekundären Pflanzenstoff Lycopin. Tomaten enthalten ausserdem Ballaststoffe und gelten mit 17 Kilokalorien pro 100 Gramm als besonders kalorienarmes Lebensmittel. Tomaten stammen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. Frühe Hochkulturen wie die Maya kultivierten diese Pflanzen bereits vor Jahrtausenden. Nach Europa kam die Tomate erst im Jahr 1500 mit dem spanischen Entdecker Christoph Kolumbus, damit zählt sie zu den neuen Pflanzen.

Basilikum besitzt antibakterielle und entzündungshemmende Eigenschaften. Das Küchenkraut wird eingesetzt, um das Immunsystem zu stärken und das Herz-Kreislaufsystem zu schützen. Entzündungen, Kopfschmerzen, Migräne und Magenverstimmungen kann mit dem Gewächs zu Leibe gerückt werden. Der Verwendung sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Besonders gut unterstreicht das Gewürzkraut den fruchtigen Eigengeschmack reifer Tomaten.

