TEAM ROT

SWISS CULINARY ACADEMY BY BHMS LUZERN



BROT-SIDE-DISH
Emmermehl-Brot
Nussbutter
Emscha-Joghurt-Feigen-Mousse

VORSPEISE
Lachs-Tataki und Ceviche
Meerrettich-Cantadou-Waffel mit
Schnittlauchöl und Avocadomousse

HAUPTGANG
Schweinebauch asiatisch
braisiert mit Ponzu Jus und fritierten
Schweinebauch-Crackers
Pommes Maxim gefüllt mit Olivenstock,
Spitzkohl mit Schweinebauch und
sautierte Erbsen mit Minzmarmelade

DESSERT
Bergamotte- Fenchel-
Kombination mit weissem
Schockoladen Cremeux
Glutenfreies Mandel Biscuit