

Menü-Übersicht Chrüter Chochi Vereinsjahr 2007

Datum	Gruppe	Apéro	Vorspeisen/Suppe	Hauptgang	Dessert	Bemerkungen
20. März	Gruppe D: Th. Blum R. Ettlín A. Faessli F. Giauque	Costini mit Hühnerleber	Bunter Frühlingssalat mit Spargeln und Radieslisuppe	Eglifilet Mandelhülle	Passionsfrucht auf Bananencrème	GV-Kocheten Yvorne Rosé Oeil de Pertrix
17. April	Gruppe B P. Lauber P. Lüthi R. Mathys U. Zünti	Apérohäppchen auf Sonnenblumen- kernbrot	Bunter Frühlingssalat mit warmen Geisskäsi Melonensüppchen mit Curry	Rumpsteak mit Schokoladen-Chilli-Butter	Erdbeeren im Bananenschaum	St. Saphorin Valdepegnas PataNegra Gran Riserva 1999
15. Mai	Gruppe C: Ch. Aebischer F. Egger J. Sigrist A. Wüest	Involtini di prosciutto e polenta	Zuppa di pesce con bruschette all'aglio	Torre Caprese Rotolo con spinaci	Frutta con zabaione	Chardonnay/Pinot Grigio Ricasoli 1141, Chianti Classico
19. Juni	Gruppe D: Th. Blum R. Ettlín A. Faessli F. Giauque	Avocadotatar Fleischtatar Rauchlachs-Gemüse- Tatar	Zucchinicremesuppe	Tapasvariationen: Hackfleischbällchen, Champignons, Escalivada, Bohneneintopf, Artischoken, Krakensalat, Tortilla,	Crema Catalana	Basa, Blanco 2006, Rueda Espagna Don Felipe, 205, Rioja Espagna
17. Juli	Gruppe B P. Lauber P. Lüthi R. Mathys U. Zünti	Trockenfleischsäckli surprise	Kühles Mandelsüppchen Käsetürmchen mit gebratenen Tomaten an Sauterrefond und Blattsalaten	Exotische Pouletwürfel mit Papaya und Peperoni Basmatireis	Coconat - Mango- Mountains	Chateau JUSTA, Bordeaux-Gironde Pater, Sangiovese-Toscana
18. August	Gruppe A: P. Bättig Ch. Hoffmann B. Renggli P. Ulrich Ch. Ganglmair	Ein besonderer Kirchgang in der Wallfahrtskirche Hergiswald mit eindrücklichen Erläuterungen durch Josef Bättig		Waldapéro, danach Fahrt und Wanderung in die Unterlauenen urchiges Nachtessen bei lüpfiger Ländlermusik		<u>Sommeranlass</u> <u>Hergiswald / Unterlauenen</u>

Menü-Übersicht Chrüter Chochi Vereinsjahr 2007

19. Sept.	Gruppe D: Th. Blum R. Ettlín A. Faessli F. Giauque	Prosecco mit frischem Traubensaft	Kürbis-Süpli süss-sauer mit Vanille	Geschmorte Waldpilze Lachs-Tatar Kaninchenroulade	Epoisses mit Honigbirnen	
16. Oktober	Gruppe A: P. Bättig Ch. Hoffmann B. Renggli P. Ulrich Ch. Ganglmair	Feigen mit Hobelkäse	Apfel-Lauchsalat	Stifado Polenta Rüebli	Doppelte Birnen- creme	St. Saphorin Cannonau Riserva 2000 1. Hauptprobe für Helferessen
20. Nov.	Gruppe B P. Lauber P. Lüthi R. Mathys U. Zünti	Käse-Nusshäppchen Freiburger Vacharin- Toasts mit Tomaten	Kürbissüppchen mit Amaretti Nüssli-Randensalat mit warmen Haselnüssen	Pouletbrustwürfel an Sherry-Rahmsauce Wildreismix Rüeblistängeli und Blattspinat	Marroni-Schokoladen- Terrine	Codorniu, (Prosecco) nero d'Avola, Bromeus, Sicilia 2. Hauptprobe für Helferessen
16. Dez.	Gruppe C: Ch. Aebischer F. Egger J. Sigrist A. Wüest (Pipo)	Südtiroler Käse- pralinen	Fischfilet nach Zugerart mit Reisring ----- Sauerdornsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	Tournedos Rossini mit Rosmarinkartoffeln und 2 Gemüsebeilagen	Glühweinparfait mit Rotweinbirne auf Orangencrem- spiegel	Weihnachtskocheten mit Unterstützung der Gruppe A - Prosecco die Colli Trevina - Pino Grigio 2006, Alto Adige - Ripasso CAPITEL DELLA CROSARA 2005
15. Januar 2007	Gruppe D: Th. Blum R. Ettlín A. Faessli F. Giauque	Crevetten-Kügeli mit red-Energy-Drink	Bauernsüpli	Rindfleischstreifen mit Rüebli und Butternudeln	Orangencarpaccio mit Mandarinen- sorbet	
26. Februar 2007	Gruppe B P. Lauber P. Lüthi R. Mathys U. Zünti	Tostdreiecke mit Pesto Genovese und Knoblauch- Kräuter-Dip	Rüebli-Mangosüppchen mit Gemüsechips ----- Spargelsalat mit Rohschinken	Duo von Zander- und Lachsfilet mit Gemüse und Reis	Tarte Tatin	Fendant de Saint Leonard, 2007 Santa Cristina Antinori, 2006

Sonderanlass: Freitag, 25. Januar 2008, Helferessen für etwa 120 Personen

(Pouletbrustwürfel an Sherry-Rahmsauce mit Wildreis, Rüebli und Blattspinat)