

# Wildfrüchte Kochkurs

FR 22. oder SA 23. Oktober 2021



**Datum**  
Freitag 22. Oktober 2021  
oder  
Samstag 23. Oktober 2021

**Zeit**  
18:00 Uhr

**Ort**  
Ottingers Kombüse  
Chräbelstrasse 9, Goldau

**Preis pro Person**  
inkl. Rezepte,  
Essen und Getränke:  
155 CHF  
(max. 12 Pers.)

**Anmelden**  
mueller-bernard@bluewin.ch  
nadia@the-wild-life.ch

## Menü

Quittenleder-Geisskäse Häppchen  
mit Schwarzer Nuss,  
Thymian-Espuma auf Eichelbrot,  
Weissdornchutney-Häppchen

\*\*\*

Herbst-Salat

mit Bucheckern und Wildapfel

\*\*\*

Kastanien-Papardelle  
mit Sanddorn-Steinpilz Sauce

\*\*\*

Vogelbeerburger mit Hasenfilet  
und Hagebuttenketchup  
mit Farina Bona Tassenbrötchen

\*\*\*

Semifreddo

mit kandierten Wildbeeren  
und Haselnüssen

## Genussabend der besonderen Art

Lassen Sie sich gerne auf neue Experimente ein? Geniessen Sie es, neue Geschmäcker zu entdecken?

Die Natur verbinden wir vor allem mit unserer Freizeit und sehen dann was sie uns bringt – Ruhe, Ausgleich und Vergnügen. Genau das zelebrieren wir zusammen am Wildfrüchte-Kochkurs: Superfood und überraschende Köstlichkeiten, direkt vor unserer Haustüre.

Ein etwas anderes Kochvergnügen mit Koch Bernard Müller und Wildpflanzenexpertin Nadia Räber.

