

Kräuter-Event
am 3. Mai 2019
ab 18.30 Uhr



Ganz «wild» auf Kräuter

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend im Bellerive rund um das Thema «Wildpflanzen». Sie enthalten seltene Vitalstoffe und wertvolle Heilssubstanzen. Stefanie Gross-Blau, dipl. Kräuterpädagogin, begleitet Sie durch den Abend und macht Sie bekannt u.a. mit: Vogelmiere, Löwenzahn, Gundelrebe, Labkraut, Spitzwegerich und der Brennnessel.

Termin: 3. Mai 2019 ab 18.30 Uhr

Preis: CHF 98.00 pro Person, 4-Gang Menu inkl. Apéro

Reservierung erforderlich: T + 41 61 836 66 33.

Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



 park-hotel am rhein
im Parkresort Rheinfelden ★★★★★
www.park-hotel.ch

Wildkräuter-Menu

Frühlingsalat mit verschiedene Blattsalaten und Wildkräutern
begleitet von lauwarmen Ziegenkäse auf Toast mit Feigen



Brennnesselcremesuppe



Gebratenes Lammentrecôte unter der Wildkräuterkruste
Wildkräuterrisotto
Zweierlei Karotten



Löwenzahnsorbet mit marinierten Erdbeeren