

©Uyl 802

JO STEIMEN

# **Jeunes Restaurateurs d'Europe**

**WERDVERLAG**



**[HERBST]**

76

<u>Andy R RnhBrta 7flugg [RESTAURANT ZUM ALTEN STEPHAN] Enlnthum</u>	ZB
Scampi und Herzmilken an Glace de Syrah mit Artischocken	80
Poularde de Bresse mit Trüffeln und Kartoffeln	82
Vanilleglace mit Malaga	84

<u>llrsR FriiffiMfirRRfiHi [AUBFRF PF LA CRDIX-Bt ANCHE] Villarppns FR</u>	SB
Geräuchertes Seeforellenfilet mit Herbstpilzragout im Patisson	88
Hirschkarree mit Kürbispüree und zweierlei Kohl	90
Heidelbeeren mit Fior di latte und Biscotti	92

<u>Pifirfi-AnrirR S. Franr.nisR Aypr [RESTAURANT LE PEROLLES] Frihnnrg</u>	94
Pochierte Hummerschwänze mit Gelee und Tomatencreme	96
Tatar vom Rehrücken mit Steinpilz-Carpaccio	98
Cornets mit Kirschenmousse und marinierte Kirschen	100

<u>Urs Pnrntmann [TITLIS STÜBLI] Engelberg DW</u>	1TJ2
Cremesuppe von Kalbsmilken mit Nidwaldner Geissenkäse	104
Gebratener Spanferkelrücken mit Rotweinpflaumen	106
Bayerische Creme mit Äpfeln auf Calvados-Rahm	108

**[WINTER]**

110

<u>FRÜX R I nnia Fpnisser [GASTHOF ZUM BÄREN] NdrRnsdnf 7H</u>	112
Wildentenmousse im Sauternes-Gelee auf Quittenkompott	114
Reh-Poularden-Filets im Brezelmantel mit Kartoffel-Kürbis-Mousse	116
Birnenquarkküchlein mit Tonkaglace	118

<u>Bemd Wfihrfi [PALACE STÜBLI] Best Wpfitirn Hotel TerracR. EngelbRrg GW</u>	12Ü
Gartenerbsensuppe mit geräuchertem Lammcarpaccio	122
Zander auf Safrankartoffelstock mit Bouillabaisse sauce	124
Ingwer-Panna-cotta mit Beeren	126

<u>Rudolf KLariina Wanningpr [RESTAURANT PIZ UMBRAIL] Santa Maria GR</u>	12S
Capuns vom Saibling auf Krebsbuttersauce	130
Reh-Crepinette an Rotweinsirup mit glasiertem Gemüse	132
Mousse von Bündner Röteli mit Rotweinzwetschgen	134

<u>Arno S Susanne Sgafir [RESTAURANT TRAUBE] Trimhach SO</u>	Ü3ß
Kalbskopfbäggli-Ravioli mit Lammfilet im Kartoffelmantel	138
Jungschweinerücken auf Wirsing mit Polentastrudel	140
Karamellisierter Apfel-Feuillete mit Tabakglace	142

**ALLE REZEPTE SIND FÜR 4 PORTIONEN BERECHNET.**