



Zeit: ab 11.00 Uhr

Menü: Hacktätschli „Bärner Art“ von Schweizer Bio Rindfleisch aus der Region

Preise*:
mit Brot CHF 21.00
mit Stampfkartoffeln und Rüepli CHF 29.50
mit Pilzsauce, Stampfkartoffeln und Rüepli CHF 33.50

* Der Eintrittspreis von CHF 12.00 ist im Menü-Preis inbegriffen.

Rezept Stampfkartoffeln

- ∞ Die Kartoffeln in Salzwasser kochen.
- ∞ Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck würfeln.
- ∞ Die gekochten Kartoffeln abschütten und pellen, in der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne auslassen und knusprig braten, Zwiebeln dazugeben und glasig braten.
- ∞ Die Butter schmelzen und die Milch aufwärmen. Beides zu den Kartoffeln geben und diese stampfen. Speck, Zwiebeln und Schnittlauch dazugeben dann mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Achtung! Bitte frühzeitig reservieren, Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldung unter: 062 876 16 16 oder info@vogelpark-ambigua.ch

Das Ambigua-Team freut sich auf Euren Besuch!