



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](mailto:info@vogelpark-ambigua.ch)

*Das Ambigua-Team freut sich auf Euren Besuch!*