



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

Innereien Allerlei Büffet

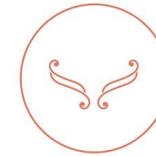
Samstag, 02. März 2024 um 18:30 Uhr
Restaurant Frieden, Niederhasli



Innereien galten früher meistens als Essen für arme Leute. So sind viele Gerichte aus Innereien eher kräftig und herzhaft. Es gibt allerdings auch zahlreiche Gerichte mit Innereien, die heute als Delikatesse gelten.

Im Allgemeinen ist die Akzeptanz von Innereien als Nahrungsmittel heutzutage aber eher gering. Trotz "Nose to Tail" und "Food-Waste" Trends.

Lassen Sie sich von den verschiedenen klassischen und ausgefallenen Kreationen überraschen.



BLUM HAUSER
LES CONNAISSEURS

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Croutons & Speck, gebackenes Schweinshirn, Kalbszunge-Carpaccio, Ochsenmaulsalat, gebratene Kalbsmilken mit Pilzen, Billys Schwartenmagen und Toast Russe «flambiertes Markbein

Kalbsnieren mit Senfsauce, Kalbsmilken mit Schaumsauce, Schweins-Leberli a la Minute zubereitet, Hühnerherz-Auflauf, Lungen-Ragout «Asia-Style», Spanische Nierli und Kutteln mit Tomatensauce
als Begleiter

Rösti, Salzkartoffeln, Butter-Spätzli und Basmatireis

Dessert-Buffet aus der Bäckerei Bürgi

Mini Vermicelles, Mini Schwarzwälder, Linzertorte und Mini Cremeschnitte

Buffet a discrétion 73.- CHF / Person

Anmeldung unter: hunger@frieden-niederhasli.ch
Platzzahl ist beschränkt, daher nicht lange zögern und einen spätsommerlichen Abend bei uns geniessen.

Euer Frieden-Team



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

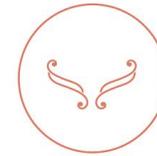
Famille Perrin & Friends die Crus der Rhône

Samstag, 09. März 2024
Türöffnung 18:00 Uhr
Restaurant Frieden, Niederhasli



FAMILLE PERRIN

Begleite uns auf eine spannende Entdeckungsreise durch das Rhône-Tal und genieße die verschiedenen Weine der Familie Perrin (Château de Beaucastel) abgestimmt auf ein wunderbares Menü aus der Frieden-Küche. Die Weine und Gerichte werden jeweils persönlich vorgestellt von Reto (Frieden) & Basil (Ambassador Famille Perrin)



BLUM HAUSER
LES CONNAISSEURS

Rhône-Dinner ab 18:30 Uhr

Randen-Carpaccio mit Kräuterseitlinge,
serviert mit Ziegenkäse-Glace

gebratenes Felchenfilet,
auf Ratatouilles mit Kräutern

Geschmorter Kaninchen-Schlegel,
Thymian-Kartoffeln und Schwarzwurzeln

Trio von Weichkäse,
Baumnüsse, Aprikosen und Fruchtebrot

CHF 104.00/Person

Weinbegleitung «Basis» 49.00 CHF/Person

Weinbegleitung «Grand Cru» 69.00 CHF/Person

**Auch eine verkleinerte Speisekarte an diesem Abend, mit
der Möglichkeit auf eine Individuelle Weinbegleitung.**

**Anmeldung unter: hunger@frieden-niederhasli.ch
Platzzahl ist beschränkt, daher nicht lange zögern und
einen spätsommerlichen Abend bei uns geniessen.**

Euer Frieden-Team