

Muttertagsmenu



Vorspiise

Geflügelterrinen mit Apfelchutney und Brioche

Vegi: Frischkäseterrine mit Apfelchutney, Pistazien und Brioche

Spargelcremesuppe mit frischen Erbsen und Minze

Hauptgang

Kalbsschulterbraten mit Morchelrahmsauce, Bärlauch-Spätzli und grünen Spargeln

Vegi: Grüner Spargel mit Morchelrahmsauce und Blätterteigkissen

Dessert

Rhabarber-Tartelette à la Haberbüni

Überraschung

Es Brownie zum Kafi

Vielen Dank für die Bestellung und deine Unterstützung.
Wir freuen uns schon jetzt, dich bald wieder in der gewohnten Umgebung begrüßen zu dürfen, das Haberbüni-Team wünscht alles Gute und ä Guete!

**Mach Fotos von deinen Kreationen, poste sie auf Instagram und verlinke uns: @haberbueni_bern
Das schönste Foto gewinnt ein Mittagsmenu in der Haberbüni.**

Angebote von der Haberbüni

Von Montag - Freitag bieten wir abwechslungsreiche Mittagsmenus zum Mitnehmen an. Bei schönem Wetter auch im Garten.
Abends machen wir mit „Haberä im Charä“ weiter mit der Möglichkeit, bei milden Temperaturen das Apéro und das Abendessen im Garten zu geniessen.

Alle Infos unter www.haberbueni.ch

Unser Angebot:

Täglich wechselnde Mittagsmenus
3-Gang-Menu@home
4-Gang Menu „Haberä im Charä“

Zubereitung Terrine (blau)

Die Geflügelterrine und das Apfelchutney auf Teller anrichten. Brioche toasten oder in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Vegi: Frischkäseterrine anrichten und Pistazien darüberstreuen.

Tip: Mit frischen Kräutern ausgarnieren.



Zubereitung Suppe (orange)

Die Suppe aufkochen. Suppeneinlagen mit etwas Butter wärmen und in einen Teller geben. Heisse Suppe eingiessen.

Tip: Die Suppe vor dem Servieren mit dem Stabmixer durchmischen.



Zubereitung Hauptgang (rot)

Fleisch mitsamt Beutel in einem Topf mit heissem Wasser erwärmen. Spätzli mit Butter goldbraun anbraten und die Spargeln in einer separaten Pfanne mit wenig Wasser und etwas Butter wärmen.

Alle Zutaten auf Teller anrichten.

Vegi: Blätterteigkissen 10 min bei 80°C im Ofen wärmen. Sauce in einem kleinen Topf erwärmen. Blätterteigboden auf Teller legen, mit Sauce nappieren und grüne Spargeln drauflegen. Blätterteigdeckel kommt zum Schluss oben drauf.



Zubereitung Tartelette (grün)

Mürbeteigboden mit Vanillecreme füllen. Rhabarber und Erdbeeren drauflegen und zum Schluss mit Meringue-Crumble ausgarnieren.

Tip: Eine Kugel Vanilleglace passt perfekt dazu!

