

Powerkraut - Sauerkraut

(Ab 18.00 Uhr)

Sauerkrautsalat
mit Äpfeln und Weinbeeren Fr. 11.80

Sauerkrautsuppe
mit Preiselbeeren und Mascarpone Fr. 11.80

Sauerkraut "Sweet and sour"
mit Sesamkartoffeln Fr. 27.50

Sauerkraut "Sweet and sour"
mit Poulet (CH) Fr. 29.80

Cordon bleu (Schwein CH)
mit Sauerkraut, Schinken und Käse gefüllt Fr. 33.50

Sauerkraut mit Preiselbeeren
gebratene Forellenfilets (CH) an
Champagnersauce, Petersilienkartoffeln Fr. 39.50



In der "guten alten Zeit" gehörte Sauerkraut zu den wichtigsten Vitamin- und Mineralstoffspendern auf dem winterlichen Speiseplan. Sauerkraut ist feingeschnittener Weisskabis, der mit Salz vermischt und vergoren wird. Diese seit Jahrtausenden angewandte Konservierungsmethode schenkt uns ein unglaublich reichhaltiges Nahrungsmittel. Mit seinen natürlichen Faserstoffen und nur 17 Kalorien pro 100 Gramm gehört Sauerkraut zu den schlanken Gemüsen. Zudem enthält es wichtige Vitamine wie Vitamin C, Carotin, Vitamin B12, das sonst nur in tierischen Produkten vorkommt, B6, B3, dazu wertvolle Mineralstoffe, wie Kalzium und Zink sowie natürliche Milchsäure und Milchsäurebakterien.

Preise inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer