

## Menu Ski-Weltcup Adelboden 2011 VIP-Zelt

### Samstag, 8. Januar 2011

Terrine mit Frutiger Stör, Saibling und Zander mit keinem Gemüse im Mangoldkleid  
Geräucherter Frutiger Stör mit Wasabi-Geissfrischkäse  
Russischer Salat auf Selleriecarpaccio

\*\*\*\*\*

Glasiertes Oberländer Kalbskarree auf Ochsenschwanz-Ragout an Portweinsauce  
Vollkorngruess Gnocchi  
Gemüsevariation

\*\*\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse mit Caramelsauce und Quarkschnitte mit Calvados Äpfel

#### Die Weine

Epesses Coup de l'Etrier            AOC    2009  
J.& P. Testuz SA, Treytorrens

\*\*\*\*\*

Pinot Noir du Valais                AOC    2008  
Tobias Mathier SA, Salgesch

### Sonntag, 9. Januar 2011

Kaninchenterrine mit Pistazien im Rohschinkenmantel an Zwiebelkonfitüre  
Oberländer Trockenfleischmousse mit Calvados-Gelée  
Waldorfsalat mit Baumnüssen auf Ananascarpaccio

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes doppeltes Entrecôte vom Rind  
auf kleinem Kalbshaxen-Ragout an Rotweinjus  
Kartoffelgaletten mit Steinpilzen  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Vanille-Joghurt Panna cotta mit Dörrfrüchte-Rumwürfel  
und Birnen-Schokolade Schnitte mit Williamine

#### Die Weine

Epesses Coup de l'Etrier            AOC 2009  
J.& O. Testuz SA, Treytorrens

\*\*\*\*\*

Pinot Noir du Valais                AOC 2008  
Tobias Mathier SA, Salgesch