



Landhus Almens
RESTAURANT

IRAN

marinierte Oliven, salzige Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Gemüse mit Essigdip, rauchige Auberginenpaste und Fladenbrot

Hibiskus-Limonade

Begrüessung

Lammspiessli mit Tomaten und Kräutern, Fladenbrot, eingelegte rote Zwiebeln, Gurken-Tomaten-Salat

Joghurt-Drink

Pouletbrust mit Dill und Saubohnen, Forelle mit Orangen und Granatapfelkernen, Berberitzen-Reis, Zucchini-Frittata

wir empfehlen: Sydhang (aus Syrah-Trauben)

Vortrag

Safran-Glacé mit Pistazien und Rüeblisaft, Bagh-lava, Joghurt mit Gewürz-Quitten und Mandeln, frische Früchte

getrocknete Datteln und Wildfeigen, Marzipan-kugeln, Kokosrauten, Rosinenguetzli, Engels-
augen mit Orangenkonfitüre

wir empfehlen: Schwarztee mit Zimt

