

Ragouts, Currys, Schmorgerichte

- Thaïcurry mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Gemüsen, Kokosmilch, Zitronengras & frischer Ananas
- Afrikanisches Hähnchen: gebratene Hähnchenteile mit Brokkoli, grünen Bohnen und Möhren in einer Kokos- Tomaten - Limettensobe
- Toskanischer Rinderbraten in einer Weißwein - Olivensoße mit getrockneten Tomaten & italienischen Kräutern
- Hähnchenbrustragout "Indian Summer": gebratene Hähnchenbruststücke in einer Mango- Aprikosensoße (fruchtig, leicht scharf & süß)
- Schweinegeschnetztes "Züricher Art": gebratenes Schweinefilet in einer Champignon- Spargelsoße mit Estragon
- Hühnerfrikassee "klassisch"
- Mallorquinisches Rindfleisch mit Rosinen, Rotwein, Tomaten & mediterranen Kräutern
- Orientalisches Aprikosen- Lamm: Lammkotelets geschmort mit getrockneten Aprikosen in Orangensoße
- Vegetarisches Gemüsecurry mit Auberginen & Süßkartoffeln in Kokosmilch
- Edles Fischragout: Kabeljau und Wildlachs in einer Spargel - Dill - Soße
- Provençalische Ratatouille: gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten mit Kräutern der Provence (vegetarisch)
- Huhn "Felice": in Wermut geschmorte Hähnchenschenkel auf einem Bett von Staudensellerie, Basilikum und ganzen (ungeschälten) Knoblauchzehen (hält garantiert alle Vampire fern!)
- Hähnchen- Makkaroni- Pfanne mit roter Paprika und Erbsen in einer feinen Soße aus Sauerrahm und körnigem Senf

- vegetarische Auberginenröllchen in Tomaten-Joghurtsauce