

Stalder kocht



KRUSTENTIERE UND MUSCHELN

Scampi pochiert auf Julienne Gemüse, Olivenoelmarinade

*

Reichhaltiger Safran-Fischteller mit Risotto

*

Coquille St. Jacques mit Rüebli-sauce und grünem Pfeffer

*

Bärenkrebse auf Kerbelsauce