

Ein Abend. Ein Produkt. 4-Gänge

*Erleben Sie den Spargel in seiner elegantesten Form:
Fein, überraschend und facettenreich interpretiert in einem exklusiven
4-Gan-Menü voller Frische, Saisonalität und kulinarisch Raffinesse.*

Ein stillvoller Genussabend für alle Sinne.

DATUM: SAMSTAG, 30. MAI 2026
UHRZEIT: ab 17:30 Uhr
Ort: Gasthof zum Bären, 5413 Birmenstorf

ESSENZ DES FRÜHLINGS

Spargel in 4-Gänge

Grüner Spargel

Ziegenfrischkäse | Zitrone | Haselnuss

Weisser Spargel

Jakobsmuscheln | Beurre blanc | Forellen-Kaviar

Cappelletti

Weisser Spargeln | Morcheln | Ricotta | Nussbutter-Espuma

Rosa Kalbsmedaillon

Zweierlei Spargel | Morcheln | Kartoffel-Mousseline | Vin-Juane-Jus

Erdbeeren

Weisse Schokoladen-Creme | Basilikum | grüner Spargel

Menü Komplet 86.-

Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung **130.-**