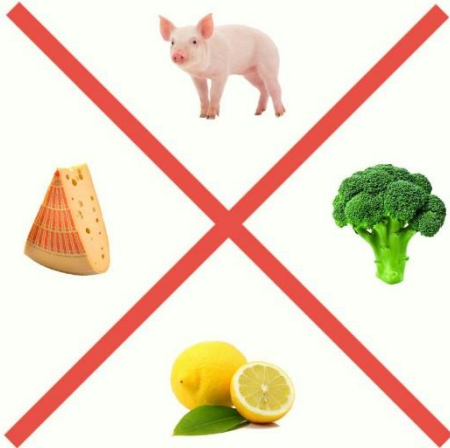




MIXX
BOUTIQUE
RESTAURANT

AKTUELL



**HANDTÄSCHLI
KOLLÄKTION**

UNSERE
CORDON BLEU

JANUAR

HANDTÄSCHLI

(UNSERE CORDON BLEU)

FEBRUAR

BETRIEBSFERIEN

MÄRZ - JUNI

DER FRÜHLING IST DA

OSTERMENÜ

MUTTERTAGSMENÜ

JUNI - SEPTEMBER

SOMMERZEIT

FISCHSPEZIALITÄTEN

FEUERWERKSMENÜ

WILD

OKTOBER - NOVEMBER

WILD

HERBST- WINTERSPEZIALITÄTEN

DEZEMBER

BALCHEN

WEIHNACHTSESSEN

ISÄRI BEWÄHRTI KOLLÄKTION „HANDTÄSCHLI“

Handtäschli, so nennen sich unsere Cordon Bleu,
mit einem Gewicht von ca. 300 Gramm.

In einer Panade von frischen Brotkrümmeln und Ei, werden unsere Handtäschli - wir verwenden Schweinefleisch - herrlich gelb-braun gebraten. Dazu servieren wir Pommes Frites und ein Gemüseallerlei.

MIXX	32.50
Gefüllt mit Schinken und Käse	
DIESEL	34.50
Gefüllt mit Speck, Käse, verschiedenen Kräuter und saure Gurken	
CAVALLI	34.50
Gefüllt mit Schinken, Speck, Ananas und Käse	
PRADA	36.50
Gefüllt mit Schinken, Rohschinken, Gorgonzola, Käse und roter Pesto	
GUCCI	36.50
Gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Dörrotomaten, Knoblauch und Chilischoten	
JOOP	36.50
Gefüllt mit Rohschinken, Brie (französischer Weichkäse), Käse und Preiselbeeren	

Über den Ursprung des Rezeptes gibt es mehrere Theorien, aber keine Gewissheit. Wie es zur Bezeichnung Cordon bleu kam, ist ebenfalls nicht geklärt. Fest steht, dass der Ausdruck Cordon bleu im Französischen eine Metapher für hohe Kochkunst ist und auf das breite, himmelblaue Band zurückgeht, an dem das goldene Kreuz des elitären Orden vom heiligen Geist (Ritterorden) aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer