

FLAMMKUCHEN

(14.00 – 22.00 Uhr)

Flammkuchen sind eine Spezialität aus dem Elsass: knusprig dünner Teig, mit Crème fraîche bestrichen und mit abwechslungsreichen Zutaten belegt.

Die „Tarte Flambée“ entstand, als elsässische Bäuerinnen das Brot noch selbst backten. Sie nahmen den Rest des Teiges, drückten diesen Flach und bestrichen ihn mit Rahm. Darauf kamen noch Zwiebeln, Speck, Öl, Salz und Pfeffer. Die lodernden Flammen des Holzofens gaben dem Kuchen die goldbraune Farbe.

Heute ist der Flammkuchen durch seinen leichten, bekömmlichen Geschmack fester Bestandteil der elsässischen Gastronomie. Dazu ein Glas Weisswein und der elsässische Genuss ist vollkommen.

CHF

Flammkuchen „Gratinée“

Crème fraîche, Zwiebeln und Speckstreifen
gratiniert mit Emmentaler Käse

21

Flammkuchen „Azzura“

Crème fraîche, Zwiebeln, zweierlei Cherrytomaten, Basilikum
und echter neapolitanischer Büffelmozzarella

21

Flammkuchen „Altafjord“

Crème fraîche, Zwiebeln, norwegischer Rauchlachs
und Blattspinat

21

Flammkuchen „Queen Elizabeth“

Curry Crème fraîche, Zwiebeln, Staudensellerie,
Emmentaler Mürgu und Kompottäpfel

22

Flammkuchen „Bombay“

Curry Crème fraîche, Zwiebeln, frische Ananas, Peperoncini
und Pouletbrustwürfel

22