



Invitation à la participation
JÜRIG JENATSCH-KNATSCH

Apéritif

Extrat de jus de raisin blanc Chardonnay
des vignobles *“Je ne sais pas d'où!”*,
Accompagné de quelques *“amuse-gueule”*


Jörg-Jürgen-Jürg-Dinner

Entrée

Consomé d'Orge perlée *„Ennemi jenatschoi
Château Rietberg“*

Menu plat principal

Pain de viande *“origine de von Planta”* -
viande de reproduction locale d'Hämmerli
Purrée de Pommes de Terre *“de la terre
valtelineoise”*
Legumes du jour - *“récoltées environ 1631”*



Dessert

Tête de caramel à la mode *“Chapeau de
poussière mal de tête”*
Accompagné avec *“Sueur noire de Duc
Henri de Rohan”*

Boissons principale

Jus de raisin des colines Giorgio de
“Montepulciano”
Eau de *„santé revitalisante minérale“*

Servi par
monsieur Korkmaz

Übersetzung siehe Rückseite →

Aufforderung zur Teilnahme am Jürg Jenatsch-Knatsch

Apéro:

Weisser Traubenextrakt Chardonnay aus den Weinbergen von "Ich weiss nicht von wo!"
Begleitet von einigen „Schnorraamüsiarar“

Eingang:

Jenatschisches feindliches Roll-Gerstensüppchen Schloss Rietberg

Hauptgang:

Hackbraten original von „von Planta“ - heimische Produktion Hämmerli
Kartoffelstock aus Kartoffeln der veltliner Erde
Tagesgemüse - geerntet ca. 1631

Dessert:

Caramelköppli nach Art kopfschmerzpendendes Staubigen-Hütchen
Begleitet von schwarzem Schweiss von Duc de Rohan

Getränke Hauptgang:

Traubensaft aus den Hügeln von Giorgio von Montepulciano
Gesundes revitalisierendes Mineralwasser

Serviert von

Herrn Korkmaz