



Kulinarischer Event
im Restaurant Bellerive
13. November 2020

SwissShrimp!

Schweizer-Qualität, Nachhaltigkeit – und Genuss

Sie kommen aus regionaler Zucht, kommen auf kurzem Wege auf Ihren Teller: Shrimps aus Rheinfelden! Zum passend abgestimmten Menu bringt Ihnen Samuel Hohler, Leiter Vertrieb der SwissShrimp AG Rheinfelden das bemerkenswerte, nachhaltige Konzept näher.

Termin: 13. November 2020 ab 18.30 Uhr

Preis: CHF 114.00 pro Person, 4-Gang Menu
inkl. Apéro (exkl. weitere Getränke)

Reservierung erforderlich: T + 41 61 836 66 33.

SWISSSHRIMP 

www.swissshrimp.ch

 park-hotel am rhein
im Parkresort Rheinfelden ★★★★★

www.park-hotel.ch

Kulinarischer Event: SwissShrimp!

Apéro

SwissShrimp im Panko paniert und gebacken mit Kiwi-Chutney

Pilz-Kürbis-Profiterol

Blätterteigjalousie mit Fisch und Spinat

Menu

Tatare von SwissShrimps mit Gurken, Wasabi und Gin
auf Früchtecarpaccio



Blumenkohlcremesuppe mit Mohnschaum



Medaillon vom Schweizer Black Angus Rind auf Pfefferjus
SwissShrimp «Jumbo» an SwissShrimp-Buttersauce
Tagliatelle, Rahmwirsing



Birnencharlotte mit Tobleronemousse und Birnensorbet