

Erster Küchen-Schmaus im La Bouteille nach dem ReOpening!

Die Zeit nach Corona beflügelt uns, Sie und Ihr Bewusstsein zu intensiven, neuen oder neualten Lust- und Lebensgefühlen zu verleiten! Die Plätze sind an diesen Abenden begrenzt (um rund 50% reduziert gegenüber früher!), daher bitten wir Sie rasch um Reservation (12-16P/Abend, max. 4P/Tisch).

«**Solidarität zu Europa**» Wir werden Genuss- und Ferienstimmung mit ein paar klassischen Gerichten unserer Nachbarländer anbieten und **die Sonne und die Lebensfreude** in Ihnen wecken! Wie gewohnt und in bester Manier und mit den passend ausgesuchten Weinen dazu.

UNSERE AUSWAHL HEUTE ABEND, Fr 29. + Sa 30. Mai, ab 18 Uhr! (An Pfingsten geht's am ringsten!)

Italien

- *Arrancini mit geschmorter Kalbshaxe und Trüffelmayo* 13.50

Frankreich

- *Austern aus der Bretagne* 3.50/Stk.

Griechenland

- *Schafskäse im Filoteig gebacken mit Zitronenthymian, Pfeffer und warmem Honig* 14.50

Österreich

- *Backhendl mit Kartoffelsalat, Petersilie und Zitrone* 16.00

Deutschland

- *Schweinswürstl auf dem beliebten (einzigartig!) Sauerkraut «Klaus», mit Senf + Brot*
10.00

Spanien

- *Als Pfannengericht auf dem Tisch zum Teilen ab 2 Personen – Paella Valenciana mit den*

Zutaten von Land und Meer, so wie sie entstand 34.00

Dänemark

- *Zum Abschluss Süsses, frische und heisse Himbeeren mit Vanilleglace, Minze und Cracker 9.50.*

Sie bestellen, was Sie mögen und so viel Sie mögen, auch 2 x vom Selben, wenn's sein soll.

*Es git solang's het! **Vorbestellungen sind willkommen!***

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und ein gesundes Wiedersehen im La Bouteille – Eure Geruchs- und Geschmacks-Formel 1 am Zürisee!

Edi the nose & Klaus «the taste»