

"Aktionsangebot aus Italien"

am Samstag
den 28.05.2022 um 13:00 Uhr
im Cafe - Restaurant "VIER JAHRESZEITEN"

Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen. Durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie auf eine Vielzahl von Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen. International bekannte Produkte sind zum Beispiel italienisches Olivenöl, diverse Käsesorten, Wurst und Fleischerzeugnisse und natürlich Pasta und Pizza. Dazu kommt das reichhaltige einheimische Weinangebot. In Italien ist üblicherweise das Abendessen die Hauptmahlzeit, die aus einer Vorspeise, zwei Hauptgängen und der Nachspeise besteht.

Menü :

**Kalbschnitzel "Saltim Bocca" mit Salbeiblatt und
Rohschinken an Marsalla Sauce
mit Wildreis und Fenchelgemüse**

Drei verschiedene Sorbets mit frischen Früchten

16,00 €

Gerne nimmt unser Service Ihre Bestellung entgegen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr "carpe diem" Team

"Aktionsangebot aus der Niederlande"

am Samstag
den 30.04.2022 um 13:00 Uhr
im Cafe - Restaurant "VIER JAHRESZEITEN"

Die niederländische Küche umfasst verschiedene regionale Kochstile und kulinarische Spezialitäten . Die traditionelle niederländische Küche ist gekennzeichnet durch einfache und deftige Speisen; wichtige Bestandteile sind Gemüse, Milch, Butter, Käse, Fleisch und Fisch. Einen großen Wert wird hier auch auf den Spargelanbau gelegt.

Menü :

**Frischer holländischer Stangenspargel mit Sauce
Hollandaise verschiedene Schinken und neuen Kartoffeln**

**Flammierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer
und Vanilleeis**

16,00 €

Gerne nimmt unser Service Ihre Bestellung entgegen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr "carpe diem" Team

"Aktionsangebot aus Österreich"
am Samstag
den 25.06.2022 um 13:00 Uhr
im Cafe - Restaurant "VIER JAHRESZEITEN"

Die österreichische Küche wird oft mit der Wiener Küche gleichgesetzt, jedoch bietet die traditionelle Kochkunst Österreichs viele regionale Ausprägungen. Neben den eigenständigen regionalen Traditionen wurde sie vor allem von Kochtraditionen aus Ungarn, Böhmen und Norditalien beeinflusst. Gerichte und Zubereitungsarten wurden oft übernommen und in die eigene Küche integriert. International bekannt ist sie vor allem für ihre Mehl- und Süßspeisen sowie für Gerichte wie den Tafelspitz oder das Wiener Schnitzel.

Menü :

**Tafelspitz in Brühe mit feinen Wurzelgemüsen
kaltem Apfel Kren und kleinen Salzkartoffeln**

Mohn Topfen Strudel an Vanilleschaum

16,00 €

Gerne nimmt unser Service Ihre Bestellung entgegen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr "carpe diem" Team

"Aktionsangebot aus Frankreich"

am Samstag
den 30.07.2022 um 13:00 Uhr
im Cafe - Restaurant "VIER JAHRESZEITEN"

Die französische Küche gilt als sehr einflussreiche Landesküche Europas. Sie entstand im 19. Jahrhundert und entwickelte sich zur Nationalküche. Natürlich existieren auch in Frankreich verschiedene Regionalküchen, die auf unterschiedlichen Zutaten, Kombinationen und Zubereitungsarten basieren. Sie ist sowohl für ihre Qualität als auch ihre Vielseitigkeit weltberühmt. Das Essen ist in Frankreich ein wichtiger Bereich des täglichen Lebens und die Pflege der Küche ein unverzichtbarer Bestandteil der Kultur.

Menü :

**Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf Zitronenschaum
mit Blattspinat und Grilltomate**

Weißes und dunkles mousse au chocolat mit Obst

16,00 €

Gerne nimmt unser Service Ihre Bestellung entgegen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr "carpe diem" Team

"Aktionsangebot aus der Schweiz"

am Samstag
den 27.08.2022 um 13:00 Uhr
im Cafe - Restaurant "VIER JAHRESZEITEN"

Die Schweizer Küche verbindet Einflüsse aus der deutschen, französischen und norditalienischen Küche. Spezialitäten, die nur im Bergklima hergestellt werden können, sind das Walliser Trockenfleisch und das Mostbröckli. Aus der französischsprachigen Schweiz stammen Käsefondue und Raclette . In der Gegend des Genfersees sind Fischgerichte sehr beliebt, insbesondere Felchen und Egli. Bern steuert zur Schweizer Küche die Berner Platte bei, wie auch das Dessert Meringue, üblicherweise mit Schlagrahm serviert..

Menü :

**Tessiner Rinderwürfel auf Kartoffelrösti
buntem Gemüse und Sauce Bernaise**

"Tete moir" pikante Käsespezialität mit Obst

16,00 €

Gerne nimmt unser Service Ihre Bestellung entgegen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr "carpe diem" Team