

Mitbringsel aus der Gspan Küche

Tomatensauce im Glas für Pasta

Glas mit 300 g CHF 8.-- / Glas mit 620 g CHF 14.50

Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie, Lauch, Tomaten, Petersilie, Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Sauce all' arrabbiata im Glas für Pasta

Glas mit 300 g CHF 8.-- / Glas mit 620 g CHF 14.50

Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Tomaten, Petersilie, Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Sauce erhitzen und gekochte Spaghetti darin schwenken. Etwas feingeschnittenen, frischen Basilikum und Blattpetersilie dazugeben. Alles gut durchmischen und mit Salz abschmecken.

Tipp für beide Saucen: Anstatt den frischen Kräutern kann man auch etwas Pesto hinzugeben.

Schwarze Nüsse

Glas mit 60 g CHF 14.-- / Glas mit 130 g CHF 22.--

Zutaten: unreife Baumnüsse, Wasser, Zucker, Vanille, Sternanis, Orangen, Zitrone, Nelken, Zimt

Die fertigen Schwarzen Nüsse erinnern von der Konsistenz her an eingelegte Oliven.

Servieren Sie die in Scheiben geschnittenen Nüsse zu Vanilleeis oder Pudding, zur Käseplatte, zu Terrinen oder zu deftigen Wildgerichten. Mit dem aromatischen Sirup können Sie auch Ihren Tee süßen oder zum Verfeinern von Desserts nehmen.

Öxlis-Salatsauce 0.5L auf Vorbestellung

Italienisch oder Frenchdressing

CHF 10.--

Iva us der Grafschaft Schwellisee

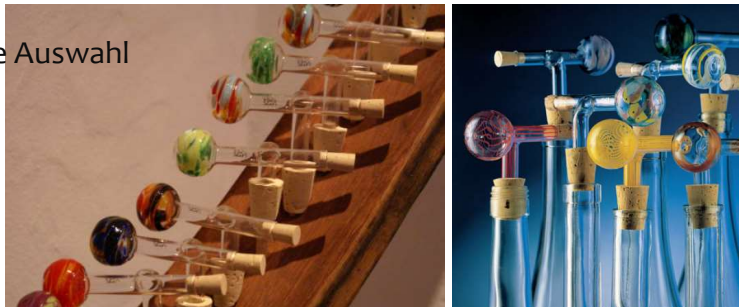
Flasche	2 cl	CHF	7.--
	1 dl	CHF	9.--
	2 dl	CHF	16.--
	3.5 dl	CHF	25.--
	5 dl	CHF	32.--
	7 dl	CHF	45.--



Zutaten: Kernobstbrand 37.5 % & Achillea moschata

Suche Sie noch ein Geschenk?

Gerne zeigen wir Ihnen eine Auswahl
Der individuellen
Schnaps Pfifli 35.--



ODER aus dem



Bärentee 25 g 9.50

Himbeer- & Brombeerblätter, Minze, Schafgarbe
Zitronen- & Goldmelisse, Korn- & Ringelblume
Von Hand im Schanfigg hergestellt

Aroser Sonne 25 g 9.50

Himbeerblätter, Verveine, Lindenblüten
Kornblume, Sonnenblumenblüten

