

Der Traubenkern – Das Juwel des Rebstocks

Beschreibung:

Aus den regionalen Weintraubenkernen gewinnen wir kaltgepresstes Traubenkernöl. Der Presskuchen wird zu Traubenkernmehl gemahlen. Mit 5 bis 7% Traubenkernmehl Anteil werden köstliche und knusprige Gebäcke hergestellt.

Das Genuss-Frühstück

Das Traubenkern-Frühstück können Sie den ganzen Tag geniessen. Das Z'Morgu erleben mit Traubenkerngipfel, Ballon, Walliser Roggenbrot, Butter und Hausgemachte Konfitüre, Walliser Alpenkäse und Apfelsaft aus dem Wallis.

Das Genuss-Menü

Servieren wir den ganzen Tag

Vorspeise: Herbstsalat mit Roggenchips und einer Hausdressing verfeinert mit Traubenkernöl

Hauptgericht: Walliser Pizza mit dem speziellen Traubenkernboden und belegt mit Tomaten, Walliser Raclettekäse von Turtmann, Walliser Trockenfleisch und Aprikosen.

Dessert: Urdinkelgebäck mit Traubenkernmehl und Apfelkompott

Gerne kochen wir auch für Gruppen.

Kontaktdaten:

Bäckerei - Tea-Room Mathieu
Paul und Anneliese Mathieu

Sustenstrasse 10
3952 Susten

Wallis

079 567 54 40 / 027 473 13 59

baeck.mathieu@bluewin.ch

www.baeckerei-mathieu.ch

Daten und Zeiten:

Donnerstag, 12. September bis Sonntag 22. September 2019

6 Uhr bis 19 Uhr und auf Anmeldung ab 19 Uhr

Ist eine Reservation erforderlich:

Von 6 Uhr bis 19 Uhr keine Reservation

Ab 19 Uhr für Gruppen bitte reservieren

Preis:

Traubenkernfrühstück: Fr. 16.—

Genuss-Menü: Fr. 20.—

Mitglied:

Slow Food, Bio Suisse, IP Suisse, AOP-IGP
Naturpark Pfyn Finges, Marke Wallis