



**Menue vom 25. Juni 2001**  
Leitung: René Seliner

**Gemischter Salat**

**Ghaggäts mit Hörali,  
Öpfelmuäs**

**Grossmuäters Ananascrème**

- **Gemischter Salat**

Blat Salat, Rüebli, Gurken rüsten und Sauce zubereiten wie immer.

- **Ghaggäts mit Hörali, Öpfelmuäs**

4 Personen

1/2 Zwiebel

500 g Hackfleisch, anbraten, würzen und mit 1/2 dl Wasser und Rotwein ablöschen. Dann mit Bratensauce köcheln lassen.

Apfelmus

6 Äpfel weichkochen, passieren, zuckern und mit etwas Zimt oder Ingwer würzen und auskühlen lassen.

- **Grossmuäters Ananascrème**

4 Personen

4 Eier

1 Grosse Büchse Ananas

180 g Zucker

2 1/2 dl Rahm

Ruhm und Kirsch

Eier trennen, Eigelb mit dem Zucker auf kleinem Feuer gut verrühren bis eine schöne Masse entsteht. Ananas in kleine Stücke schneiden und mit ca. 1 dl. Saft und Rum oder Kirsch zur Masse geben.

Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren, Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Rahm steif schlagen und beides vorsichtig unterziehen.