



## **Bognanco a Tavola 30/06/2006**

### **Menu francese**

Apéritif *Aperitivo*

#### **Hors d'oeuvre**

##### *Antipasto*

Terrine de cerf avec gelée *Terrina di cervo con gelatina*  
Saumon fumé, Salade Waldorf *Salmon affumicato, Insalata Waldorf*  
Cocktail de crevettes, Sauce Aurora *Gamberetti in salsa rosa*

#### **Entrées**

Quenelles de brochet Lionnaise *Soffiatini di luccio perca alla Lionese*  
Riz creole *Riso alla Creola*

#### **Viandes**

##### *Carni*

Gigot d'agneau *Cosciotto di agnello*  
Poitrine de veau au four *Petto di vitello al forno*  
Sauce demi glace *Salsa glassata*

Pommes fondantes *Patate fondenti*  
Haricots rouges aux couennes *Fagioli borlotti con le cotenne*

Fromage *Formaggio*

Coupe Jacques *Coppa Jacques*

Café *Caffè*

#### **Vins du Piedmont**

##### **Vini del Piemonte**

Blanc. Mon Pron  
Rouge. Barbera Giuda  
Azienda Agricola Bertolino Costigliole d'Asti

#### **Eaux minerales**

Ausonia - Gaudenziana

Hotel Edelweiss ★★★

Via Marconi , 43

28842 Bognanco Terme (VB)

☎ 0324 / 23 41 31 Fax 0324 / 23 41 31

e-mail: [info@hoteledelweiss.net](mailto:info@hoteledelweiss.net)

<http://www.hoteledelweiss.net>