

# 20 Jahre Palazzo Colombino

Basel, 3. März 2020

## Menu

Geflügel-Galantine | Pistazien | Aprikosen  
Quittengelee | Apfel-Sellerie-Honig-Salat  
*Galantine de Volaille | Pistache | Abricot*  
*Gelée de coing | Salade de pomme et céleri au miel*

---

Suppe vom Muskatkürbis | Anis  
Kokosnuss-Chutney | Gemüse-Momo  
*Soupe de potiron muscat | Anis*  
*Chutney à la noix de coco | Momo aux légumes*

---

Rindskiefernäckli | Blauburgunder-Sauce | Lauchstroh  
Rosmarin-Safran-Püree  
Preiselbeer-Rotkraut  
*Joue de bœuf braisée au pinot noir | Paille de poireau*  
*Purée de pommes de terre au romarin*  
*Chou rouge aux airelles*

---

Geeister Mandarinschaum  
Weisser Schoggi-Karamell  
*Mousseline de mandarine glacée*  
*Caramel de chocolat blanc*

*(Änderungen vorbehalten)*