

UNSER MONATSHIT

IM APRIL

Gebratenes Rindsentrecôte

mit Café de Paris überbacken

Rösti Frites | Grillierter Lattich | Tomaten | Kapern

CHF 36.00.-

Inklusive Tagessuppe oder Salat

Die Butter "Café de Paris"

Die Gewürzmischung "Café de Paris" wurde in den 1930er Jahren im Restaurant "Coq d'Or" der Familie Boubier in Genf entwickelt. Die Tochter von Madame Boubier heiratete den Besitzer des Cafés "Café de Paris", nach dem die Gewürzmischung benannt wurde. Das "Café de Paris" in Genf ist bekannt dafür, als einziges warmes Gericht auf der Speisekarte Entrecôte mit der Buttersauce Café de Paris anzubieten.

Wussten Sie schon?

Es gibt keine einheitliche Rezeptur für diese Gewürzmischung.

Der grösste Unterschied zwischen einer normalen Kräuterbutter und Café de Paris-Butter liegt darin, dass die Café de Paris-Butter zusätzlich Eigelb enthält, das verhindert, dass die Butter vom Entrecôte herunterläuft.