



JOSY NUSSBAUMER

Kulinarische Konzepte

Bestell-Liste

Frucht-Essig ist durch die Zugabe von Früchten nicht so sauer. Er kann bei Salatsauce, bei süss-sauer Saucen oder Gerichten eingesetzt werden

Bestellmenge

Chrisi-Essig	ab November 2009	10 cl	CHF	5.50	
Chrisi-Essig	ab November 2009	20 cl	CHF	7.50	
Chrisi-Essig		50 cl	CHF	12.50	
Aescher Quitten-Essig		35 cl	CHF	9.50	
Aescher Quitten-Essig	z.Z. ausverkauft	10 cl	CHF	9.50	
Bärlauch-Essig		10 cl	CHF	5.50	
Bärlauch-Essig		20 cl	CHF	7.50	
Feigen-Essig	ab November 2009	10 cl	CHF	5.50	
Feigen-Essig	ab November 2009	20 cl	CHF	7.50	
Zwetschgen-Essig	ab November 2009	10 cl	CHF	5.50	
Zwetschgen-Essig	ab November 2009	20 cl	CHF	7.50	

bbbb

Dieser Essig-Wein wurde hergestellt aus Kluser Garanoir Trauben. Essig Wein hat einen niedrigen Säuregehalt wie Wein-Essig. Kann wenige Alkohol Volumen haben.

Essig Wein im Holzfass gereift		30 cl	CHF	7.50	
Essig Wein im Holzfass gereift		50 cl	CHF	11.00	

Dieser Sherry haben wir vor 30 Jahren für unsere Küche importiert und im Weinkeller gelagert und vergessen. Heute ist er als Apéro oder zu süssen Backwaren wunderbar zu trinken. Selbstverständlich setzt seine Beigabe jeder Sauce das „Düpfchen auf dem I“.

Sherry 30 Jahre alt		35 cl	CHF	16.00	
Sherry 30 Jahre alt		10 cl	CHF	7.00	

La Fine ist ein Brand aus alten zum Teil überlagerten Weinen. Dieser Schnaps ist vergleichbar mit Grappa.

La fine 42 Vol %		35 cl	CHF	27.00	
La fine 42 Vol %		20 cl	CHF	16.50	
La fine 42 Vol %		10 cl	CHF	9.00	

Früchte-Senfs bereichern jede Käseplatte, sind wunderbar zu Aufschnitt, Wurst, Terrinen. Den Salatsaucen geben sie das gewisse Etwas.

Bärlauch-Senf	ab April 2010	210ml	CHF	6.00	
Feigen-Senf		210ml	CHF	6.00	
Quitten-Senf	ab November 2009	210ml	CHF	6.00	
Zwetschgen-Senf		210ml	CHF	6.00	

Weitere eingemachte Spezialitäten: .				
Zucchetti süss-sauer	420 ml	CHF	4.50	
Herzkirschen im Baselbieter Kirsch	420ml	CHF	12.50	
Quittenschnitzli im Quittenschnaps	420ml	CHF	12.50	
Lederapfel-Schnitzli	420 ml	CHF	5.00	
Boskop Apfelmus	420 ml	CHF	4.50	
Kochbücher von Josy Nussbaumer				
„Vorspeisen „ Kochbuch		CHF	24.80	
„Hauptspeisen“ Kochbuch		CHF	24.50	
Wild aus dem Jagdrevier von Kurt Nussbaumer				
Reh-Schnitzel (Eckstück oder Unterspälte)	kg	CHF	32.00	
Reh-Nüssli	kg	CHF	28.00	
Reh-Rücken ohne Knochen	kg	CHF	45.00	
Reh-Ragout / Pfeffer	kg	CHF	22.00	
Reh-Hackfleisch	kg	CHF	18.00	
Wildschwein-Bratwurst	Stk.	CHF	2.80	
Wildschwein-Braten	kg	CHF	22.50	
Wildschwein-Ragout / Hackfleisch	kg	CHF	16.00	
Wildschwein-Koteletten	kg	CHF	28.00	

Kulinarische Konzepte GmbH
 Josy Nussbaumer
 Unterer Moosweg 5
 4203 Grellingen

Tel: 061 751 21 56 / Natel : 079 345 81 86

Fax: 061 751 37 04

E Mail: josynussbaumer@bluewin.ch

www.josynussbaumer.ch

Adresse:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ

Ort:

Tel:

E Mail:

Datum:

Unterschrift:

Hole die bestellte Ware ab. Wunschdatum und Zeit:

Bitte Ware liefern oder per Post senden.

Bitte zutreffendes ankreuzen.

*Kulinarische Konzepte, Josy Nussbaumer
 Unterer Moosweg 5, 4203 Grellingen*