

EREIGNIS WARTET AUF VALIDIERUNG, MIÉCOURT

MENU DE ST-MARTIN AUTHENTIQUE

Im Château de Miécourt im Ajoie wird der Martinstag wie früher mit einem grosszügigen Menü gefeiert. Alle Speisen werden hausgemacht und grösstenteils über dem Holzfeuer zubereitet. In dieser Region des Schweizer Juras, in der das Schweinefleisch im Mittelpunkt steht, wird dieses traditionelle Fest vor allem auf dem Teller genossen.

Das Menü beginnt mit einem Toétsché, gefolgt von hausgemachter Sülze mit Bauernbrot und Senf. Danach werden Blutwurst mit Rahm und Apfelmus serviert. Es folgen Grilladen mit Rösti und einem Salat aus roten Wurzelgemüsen. Für eine frische und fruchtige Note sorgt das Sorbet aus Dörrpflaumen mit Vieille Prune aus La Baroche.

Anschliessend wird eine reichhaltige Choucroute garnie serviert. Den Abschluss bilden eine feine Crème brûlée und ein Kaffee.

Eine genussvolle Reise ins Herz der jurassischen Traditionen, in der authentischen und gemütlichen Atmosphäre des Château de Miécourt.



CONTACT

Fondation des amis du Château de Miécourt
(FACMI)
Rue du Château 63
2946 Miécourt
facmi.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Von 14. Nov. 2026 bis 15. Nov. 2026

Samstag - Sonntag

19:00 - 15:00

