



ZWEI ABENDE IM POP-UP • KRONE FORCH

RAPHAËL

Gonthier

18:00 – 22:00 UHR



RAPHAËL IN DER KÜCHE

Die Lehre absolvierte Raphaël im Restaurant Enja in Zürich, mit einem Einblick bei Tanja Grandits. Für zwei Abende im Pop-up in der Krone Forch kocht er bewusst einfacher: **rustikal, heimisch**, mit viel Liebe zu den Zutaten und einem Faible für gute Bierbegleitung.

DAS MENÜ

VORSPEISE

Gerösteter Kürbis-Randen-Salat, Parmesanfrischkäse, geröstete Baumnüsse, Zitrus-Braunbutter-Vinaigrette, Feigengel

HAUPTGANG

BBQ Spare Ribs, Raphaël's BBQ Signature Sauce, Rotkohl-Salat mit Orangen-Kümmel-Vinaigrette & gerösteten Kürbiskernen, Bier-Maisbrot

Vegetarisch: Gegrillte Kräuterseitling-Steaks, Selleriepüree, geröstete Herbstkarotten mit Kreuzkümmel, Champignon-Sherry-Jus

DESSERT

Gegrillte Zwetschgen, Bier-Karamell, Mandel-Crumble, Sauerrahm-Glace

„Zwei Abende. Ein Pop-up. Die Krone Forch.“

17. & 18. SEPTEMBER 2026

CHF 75.– pro Person

Restaurant Krone Forch • byraphael.ch • forchbier.ch