

VESCHPER REVOLUTION

”

ICH LEGE SCHON VIEL
WERT AUF NACHHALTIG-
KEIT UND DEN GRÜNEN
STERN. ABER ES MUSS HALT
AUCH SCHMECKEN.

MAXIMILIAN GREYER (IM FOTO LINKS)
KÜCHENCHEF RESTAURANT HOTEL SENNHÜTTE, SCHWAND





BLACK FOREST FRENCH TOAST

Schinken vom Hinterwälder Rind

Sennhüttenwirts Frischkäse

Molkebrot