

Chi ha inventato il Cordon Bleu e perché?

Esistono diverse teorie a tal proposito, abbastanza da far concludere che l'inventore sia incerto.

A noi piace la terza teoria da tenere in debita considerazione. Secondo quest'ultima ipotesi, la Francia e il mare non avrebbero nulla a che fare con l'invenzione: **il cordon bleu sarebbe stato ideato in Svizzera** e sembra che questa storia sia la più verosimile rispetto alle altre. In effetti, si crede che circa due secoli fa uno chef elvetico non avesse abbastanza carne per venire incontro alle esigenze dei suoi ospiti. A quel punto imbottì quella che aveva con formaggio e prosciutto, rendendo il tutto anche più gustoso. Una teoria confermata dalla grande passione che ancora oggi gli svizzeri hanno per questa cotoletta.

MÖVENPICK
RESTAURANT

MÖVENPICK
RESTAURANT

Festival del Cordon Bleu

...

Divenuto nel corso
dei decenni
un secondo piatto famoso
a livello internazionale.

Ticinese



Cordon bleu di petto di pollo con formaggio dell'alpe Gottardo,
rustico prosciutto cotto Ticinese 29.90

Friburghese



Cordon bleu di petto di pollo con formaggio Gruyère
stagionato 14 mesi, pomodoro fresco e origano 29.90

Francese



Cordon bleu di fesa di vitello con formaggio pura capra
stagionata 6 mesi e speck del Trentino 42.50

Novarese



Cordon bleu di fesa di vitello con formaggio Gorgonzola
e rustico prosciutto cotto Ticinese..... 42.50

Trevigiano



Cordon bleu di petto di tacchino con trevisana
e formaggella affumicata Ticinese..... 28.90

Vallesana



Cordon bleu di petto di tacchino con raclette
di latte crudo A.O.C. originario Vallesano e zucchine 28.90

Appenzellese



Cordon bleu di lonza di maiale con formaggio Appenzeller nero extra,
9 mesi di stagionatura e spinacino novello 30.90

Valdostano



Cordon bleu di lonza di maiale con formaggio fontina Valdostana D.O.P.
stagionata 3 mesi e funghi porcini 30.90

Tutti i nostri Cordon Bleu sono serviti con:

patate novelle al rosmarino,
insalata mista condita alla francese,
salsa tartara e salsa piccante.



Il nostro sommelier propone:

Un calice di Chablis AC, Francia 5.90
Un calice di Etoile du Sud, Francia 5.50
Una spinata Mithra, stile irish red ale 4.90