

# DEGUSTATIONSMENÜ

AMUSE-BOUCHE

KALTE VICHYSOISE MIT WEISSEM BALSAMICO-ESSIG  
MINI-CROÛTONS UND TROCKENFLEISCH

---

KALTE WEISSE SPARGEL MIT PRIMAVERA-VINAIGRETTE  
ROHSCHINKEN UND PARMESAN

ODER

GERÄUCHERTER SAIBLING AUF MARINIERTEM FENCHEL-CARPACCIO MIT BLATTGEMÜSE  
SCHARFE SOSSE

---

SELTEUFEL- UND GARNELENMEDAILLONS MIT KNOBLAUCH UND ZITRONENBUTTER  
CARNAROLI-RISOTTO MIT PAELLA-GEWÜRZEN  
GRÜNER SPARGEL-BOUQUET

ODER

RINDERTOURNEDOS MIT MADAGASKAR-BOURBON-PFEFFER  
CREMIGE MORCHELSAUCE  
BERNY-KARTOFFELN MIT MANDELN  
FRÜHLINGSGEMÜSE

---

ERDBEER-LIMETTEN-SAMT AUF BRETONISCHEM VANILLE-SABLÉ  
QUENELLE MIT RHABARBERKOPF  
PASSIONSFRUCHT-COULIS

VORSPEISE CHF 21.-

HAUPTGANG CHF 48.-

DESSERT CHF 14.-

KOMPLETTES MENÜ CHF 78.-