

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.-