

DÉGUSTATIONSMENÜ



AMUSE-BOUCHE

Spargel-Vichyssoise mit Balsamico und grünem Anis

VORSPEISE

**Carpaccio vom regionalen Rinderfilet, mariniert
Eingelegte Zwiebeln und AOP-Parmesanspäne
Knuspriges Brot mit Pesto und Rucola**

oder

**Loë-Fischrillettes mit Dill und Zitrone
Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette**

HAUPTGANG

**Pochierter Hummerschwanz (CA) auf Limetten-Carnaroli-
Risotto
Frühlingsgemüse-Karussell und knusprige Tintenfischstreifen**

oder

**Kräuterkruste-Lammkarree (IE-AU)
Knoblauchjus
Pont-Neuf-Kartoffeln und Spargelbouquet**

DESSERT

**Strawberry and lemon entremets on Breton shortbread
with vanilla Rhubarb quenelle in compote**

Komplettes Menü CHF 78.-

Vorspeise CHF 21.- Hauptgang CHF 48.- Dessert CHF 14.-