

# L'ÉTABLE MENÜ

## Kulinarische Einstimmung

---

### Gruß aus der Küche

---

### Terrine von der Entenleber

Karotten - Sanddorn Eis / grüner Pfeffer / Ahornsirup

---

### Gegrillte Jakobsmuschel

Schwarzwurzel / Walnuss / Steinchampignon

---

### Eintopf vom Kalb

Ravioli / Lauch / Buchenpilze

---

### Filet vom Skrei

Roter Reis / Topinambur / Chorizo-Sud

---

## Kulinarisches Intermezzo

---

### Perlhuhn

Treviso / Rote Beete / Sellerie / Trüffeljus

---

### Mousse vom Greyerzer

Bittersalate mit French Dressing / Mürbeteig

---

### Schokoladen-Millefeuille

Aprikose / Salzkaramell-Eis

---

## Kulinarischer Ausklang

### als 3-Gang Menü € 89

Entenleber / Perlhuhn / Schokoladen-Millefeuille

### als 4-Gang Menü € 109

Entenleber / Skrei / Perlhuhn / Schokoladen-Millefeuille

### als 5-Gang Menü € 129

Entenleber / Jakobsmuschel / Skrei / Perlhuhn / Schokoladen-Millefeuille

### als 6-Gang Menü € 149

Entenleber / Jakobsmuschel / Eintopf vom Kalb / Skrei / Perlhuhn / Schokoladen-Millefeuille

### als 7-Gang Menü € 159

## À LA CARTE

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

#### **Entenleber**

Karotte-Sanddorn Eis / grüner Pfeffer / Ahornsirup  
€ 38

---

#### **Gegrillte Jakobsmuschel**

Schwarzwurzel / Walnuss / Steinchampignon  
als Vorspeise € 38 / als Zwischengang € 44

### ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

#### **Eintopf vom Kalb**

Ravioli / Lauch / Buchenpilze  
als Zwischengang € 38 / als Hauptgang € 48

---

#### **Filet vom Skrei**

Roter Reis / Topinambur / Chorizo-Sud  
als Zwischengang € 44 / als Hauptgang € 52

---

#### **Perlhuhn**

Treviso / Rote Beete / Sellerie / Trüffeljus  
€ 52

### DESSERT & KÄSE

#### **Mousse vom Greyerzer**

Bittersalate mit French Dressing / Mürbeteig  
€ 16

---

#### **Schokoladen-Millefeuille**

Aprikose / Salzkaramell-Eis  
€ 18