

L'ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Terrine von der Gänseleber

Trauben - Senf Eis / Piemonteser Haselnuss / Brioche

Filet vom Wandersaibling

Graupen / Blumenkohl / Petersilie

Kokos - Beurre Blanc

Vacherin Mont-d'Or Ravioli

Artischocke / Buchenpilze / Madeira - Sud

Heilbutt

Pak Choi / Kartoffel / Bouillabaisse

Kulinarische Erfrischung

Brust von der Taube

Sonnenblumenkerne / Balsamico Kirschen / Trüffeljus

Weinbergpfirsich

Vanille / Ananas / Mandel

Kulinarischer Ausklang

als 3-Gang Menü € 89

Wandersaibling / Taube / Weinbergpfirsich

als 4-Gang Menü € 109

Gänseleber / Wandersaibling / Taube / Weinbergpfirsich

als 5-Gang Menü € 129

Gänseleber / Wandersaibling / Heilbutt / Taube / Weinbergpfirsich

als 6-Gang Menü € 139

À LA CARTE

VORSPEISEN

Filet vom Wandersaibling
Graupen / Blumenkohl / Petersilie
Kokos - Beurre Blanc
€ 34

Terrine von der Gänseleber
Trauben - Senf Eis / Piemonteser Haselnuss / Brioche
€ 38

ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

Vacherin Mont - d'Or Ravioli
Artischocke / Buchenpilze / Madeira - Sud
als Zwischengang € 34
als Hauptgang € 44

Heilbutt
Pak Choi / Kartoffel / Bouillabaisse
als Zwischengang € 38
als Hauptgang € 48

Brust von der Taube
Sonnenblumenkerne / Balsamico Kirschen / Trüffeljus
€ 48

DESSERT

Weinbergpfirsich
Vanille / Ananas / Mandel
€ 18