

## MENU « PRESTIGE » \*

■ 4 Gänge (ohne Europäischer Hummer und Käse) : 90,- / ■ 5 Gänge (ohne Käse) : 115,- / ■ 6 Gänge : 129,-

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

1.	<u>GRAVELAX VOM ANGELBARSCH</u>	KRÄUTER UND GEMÜSE „EN FRAÎCHEUR“, GUACAMOLE „MAISON“	32
2.	<u>JUNGER STEINBUTT</u>	AUX „5 ÉPICES“, WÜRZIGE STRAUCHBOHNEN, ASIATISCHE TOMATENCONSOmmÉ	35 / 44
3.	<u>EUROPÄISCHER HUMMER</u>	LEICHT GERÄUCHERT, CARNAROLI-RISOTTO, ZUCCHINI, MINZ-SCHAUM	50
4.	<u>BOUCHÉE À LA REINE</u>	KROSS GEBRATENES KALBSBRIES ( <i>ODER RINDERFILET</i> ), PILZE UND SOMMERTRÜFFEL	45
5.	<u>KÄSE AUS DER REGION, FEIGEN-NUSS-BROT, CHUTNEY</u>	( ANSTELLE DESSERT, BITTE VORHER BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN )	18
6.	<u>ROTE FRÜCHTE</u>	MOUSSE, EIS UND COULIS MIT EISENKRAUT, PETERSILIEN-GRANITÉ	16

## MENU GOURMAND \*

( außer Samstag Abend )

■ 3 Gänge (ohne Käse) : 65,- / ■ 4 Gänge : 79,-

1.	<u>CÉVICHE</u>	LACHSFORELLE AUS DEM OURTAL, CASHEW, LEMONGRAS, GREEN APPLE, DAIKON	28
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	DASHI-SOJU-SOSSE „VEGDER JEMÖS“ IN TEMPURA, BUTTERNUT-MUS	36
	ODER		
2.	<u>DREIERLEI VOM ANGUS-RIND</u>	JUS MIT TAGGIASCA-OLIVEN, LÉGUMES „PROVENÇALES“	{ MIN. 2 PERS. }
3.	<u>KÄSE AUS DER REGION, NUSSBROT, CHUTNEY</u>	( ANSTELLE DESSERT, BITTE VORHER BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN )	18
4.	<u>WEINBERG-PFIRSICH</u>	SORBET, MANDELCAKE, WALNUSS, JOGHURT	16

\* Unsere Menüs werden nur tischweise serviert. Bei Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden

☞ „à la carte“ können maximal drei verschiedene Speisen pro Gang serviert werden

☞ ein Großteil unseres Gemüses kommt von einer lokalen Bio-Kooperative, genannt „Vegder Jemös“