

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 (ODER RINDERFILET), 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“		44
		[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“