

MENU « PRESTIGE » *

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

▪ 4 Gänge (ohne Morcheln) : 78,- / ▪ 5 Gänge : 95,-

1.	<u>THUNFISCH-CÉVICHE</u>	KALAMANSI-KOMBAVA-VINAIGRETTE, EINGELEGT FENCHEL, KRÄUTER-PESTO	32	
2.	<u>HUMMER-RAVIOLIS</u>	WEISSER SPARGEL, SALICORNE UND PASSIONSFRUCHT	36	/ 40
3.	<u>MORCHELN</u>	(MIT ODER OHNE) KALBSBRIES-CROÛTONS, CARNAROLI-RISOTTO MIT BÄRLAUCH UND PILZ-SCHAUM	38	/ 42
4.	<u>SISTERON-LAMM</u>	GEGRILLT, ESTRAGON-BUTTER, ZUCKERSCHOTEN, ERBSEN-MINZ-PÜREE		44
	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	MIT NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { ZUSCHLAG 10,- }	16	
5.	<u>ERDBEER-MILLEFEUILLE</u>	PFEFFERMINZ-COULIS, „BOURBON“-VANILLE EIS-CRÈME	18	

MENU DE LA SEMAINE *

▪ 3 Gänge zur Wahl : 55,- von Mittwoch bis Samstag-Mittag, ausser an Feiertagen
▪ „Express-Mittags-Lunch“ : 45,- Vorspeise / Hauptgang / Café+Petit-Fours (nur in der Woche)

1.	<u>BIO-EI „SOUFFLÉ“</u>	PETERSILIENWURZEL, RÄUCHERAAL UND MONTENAUER SPECK, GRÜNER SPARGEL, KRÄUTERCOULIS	30	
	ODER			
1.	<u>GÄNSELEBER UND WACHTEL</u>	SCHOKOLADEN-LACK, HIBISKUS, NASHI-BIRNE UND BRIOCHE	32	
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	„À LA VAPEUR“, RHABARBER-BEURRE-BLANC, FRÜHLINGS-LAUCH, PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“	35	/ 40
	ODER			
2.	<u>TAGLIATA VOM HOLSTEIN-RIND</u>	(ARTISANAL GEREIFT) GEGRILLT UND ALS TARTAR, BRATENJUS, SPARGEL UND „FRITES MAISON“		42
3.	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	MIT NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { MENÜZUSCHLAG +5,- } { KÄSE ZUSÄTZLICH +10,- }	16	
	ODER			
3.	<u>SCHOKORIEGEL</u>	ROTE FRÜCHTE UND PISTAZIEN	16	
	ODER			
3.	<u>CRÈME BRULÉE</u>	« BOURBON-VANILLE » UND EXOTISCHE FRÜCHTE	16	

AUSSERDEM « À LA CARTE »

	<u>KING CRAB-MÉRUS</u>	DAS BESTE VON DER KÖNIGSKRABBE IM HEU GEBACKEN, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS (PRO ± 100G)	50	/ 50
	<u>IBERISCHES SCHWEINEBÄCKCHEN</u>	MILLEFEUILLE, MORCHELN, FRÜHLINGSGEMÜSE, PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“		44
	<u>CHAUD-FROID MIT KOKOSNUSS</u>	BANANEN-SORBET, GRAND CRU SCHOKOLADE 70% { LAKTOSE- UND GLUTENFREI }	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