

« MENU PRESTIGE » *

▪ 4 Gänge (ohne Kalbsbries/Trüffel) : 80,- / ▪ 5 Gänge : 98,-

1.	<u>GÄNSELEBER</u>	QUITTE, GERÄUCHERTE MANDELN UND BRIOCHE	32
	ODER		
1.	<u>YELLOWFINE THUNFISCH</u>	KIMCHI, RETTICH UND KALAMANSI	32
2.	<u>BRETONISCHER HEILBUTT</u>	SAUCE VIERGE, LÉGUMES „PROVENÇALES“, KAPERN-ÄPFEL, ZITRONEN-ÖL	35 / 45
3.	<u>KROSSES KALBSBRIES</u> (AUCH OHNE BRIES MÖGLICH)	TRÜFFELN, GERÄUCHERTE KARTOFFELMOUSSELINE UND SELLERIE	40 / 50
4.	<u>REBHÜHNCHEN</u>	RÔTI, KÜRBIS UND BOUCHÉE À LA REINE MIT STEINPILZE	42
	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	KÄSE ZUSÄTZLICH + 12 / KÄSE ANSTELLE DESSERT +5 (BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN)	18
5.	<u>SCHOKOLADE „GRAND CRU“</u>	HASELNÜSSE AUS PIEMONT UND PEKAN-NUSS-EISCRÈME	16

« MENU DE LA SEMAINE » *

▪ 3 Gänge zur Wahl : 55,- *ausser Samstag Abend, sowie an Sonn-und Feiertagen*
▪ „Express-Mittags-Lunch“ : 45,- *Vorspeise / Hauptgang (nur in der Woche)*

1.	<u>GAZPACHO VERDE</u>	EISBERG, KIWI, GRANNY SMITH UND LEINSAMEN-CHIPS	25
	ODER		
1.	<u>OURTALER LACHSFORELLE</u>	KIMCHI, RETTICH UND KALAMANSI	25
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	VERJUS COULIS, TRAUBEN, BIRNEN UND GEGRILLTER SPITZKOHL	39
	ODER		
2.	<u>ANGUS-RIND</u>	MISO-JUS, TARTELETTE MIT „VEGDER JEMÖS“, SALBEI, SÜSSKARTOFFEL (MINIMUM 2 PERS.)	42
3.	<u>KÄSE AUS DER REGION</u>	KÄSE ZUSÄTZLICH + 12 / KÄSE ANSTELLE DESSERT +5 (BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN)	18
	ODER		
3.	<u>ROTE FRÜCHTE UND MILLEFEUILLE</u>	AMARENA-EISCRÈME	16
	ODER		
3.	<u>ANANANS, KOKOSNUSS UND RHUM</u>	À LA PINA COLADA { <u>LAKTOSE-UND GLUTENFREI</u> }	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

« à la carte »

Vor- /Hauptspeise