

Gourmet Menü

GRANIT KÄSE TARTE 

Sommer Beeren – Kräutersalat – Crème fraîche

oder

GRÜNE SPARGEL

Rauchlachs Mousse – Blini – Imperial Kaviar

**

HUMMER-BISQUE

Hummer – Apfel - Sellerie

oder

BUNTE TOMATEN UND ARTISCHOCKEN 

Basilikum – Artischocken-Tomaten Sud

**

STEINBUTT (5 Gang)

Aromatisierter Milch – Spargel – Olivenöl Sabayon

oder

ZANDER (5 Gang)

Nori – Dashi – Koriander

**

GANZE WACHTEL

Safran Honig – glasierte Morchel - Sellerie

oder

SURF UND TURF

Rind – Hummer – Artischocken – gebackene Kartoffel

**

AVOCADO UND BLAUBEEREN

Avocado – Weisse Schokolade – Koriander Sorbet

4 Gang | CHF 89.00

5 Gang | CHF 105.00

Deklaration

Rindfleisch	Schweiz
Kaviar	China
Rauchlachs	Schottland
Hummer	USA
Steinbutt	Spanien
Zander	Schweiz
Wachtel	Frankreich

✓ vegetarische Gerichte

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Hannah und Steve Van Remoortel

Unser Team wünscht Ihnen "En Guete"!