



Menu recommandé

Wildschwein-Terrine mit Armagnac, Entenleber- Randen-Bonbon

Birnenkompott mit feinen Gewürzen und Shiso-Sprossen

Marbré de terrine de marcassin à l'Armagnac, Bonbon de foie gras à la betterave, compotée de poire aux quatre épices et quelques pousses de shiso odorantes

Schwarzwurzel-Risotto mit gebratenen Langustinen und sommerlichem Trüffel an Schalentierschaum

Risotto au salsifis et langoustine du cap de l'afrique du sud à la truffe d'été et écume de crustac

26.00

Mit gesalzener Butter gebratene Heilbutt- Tranche, Topinambur,

Muschel-Bouillon mit Pumpernickelschaum

Pavé de flétan cuit au beurre salé, topinambours, bouillon de coquillages à l'écume de pumpernickel

OU/Oder

Gebratenes Emmentales Kalbsfilet, mit Cognac flambierte Kalbsniere

gepresste Kartoffelterrinen, grillierte Steinpilze, Mangold-Chartreuse und Mini-Karotten, Braunjus

Filet de veau de l'Emmental rôti, le rognon flambé au cognac, pressé de pomme de terre, suprême de bolet grillé, chartreuse de côte de bette, carottes bébés, jus réduit

45.00

Lauwarmes Gewürzküchlein mit hausgemachtem Preiselbeer-Eis

Tonkabohnenschaum im knusprigen Hippenröllchen

Petit gâteau tiède aux épices, mousseux à la fève de Tonka en tuile croustillante

crème glacée aux airelles

OU/Oder

Käseteller

Assiette de fromages

16.00

Friandises

Menu complet à 88.00

à trois plats à 75.00

Unsere Weinempfehlung :

BLANC, Suisse

Vinattieri Bianco

Vinattieri Ticinese

10cl à CHF 9.00 75cl à CHF 63.00

ROUGE, France

Château Calissanne

Coteaux d'Aix-en-Provence

10cl à CHF 8.50 75cl à 59.00