

Winter 1

Amuse bouche

Pilzpastete mit winterlichem Salatbouquet
an Kürbiskern-Vinaigrette

Grilliertes Seeteufelmedaillon an Safransauce
Randen-Mousseline mit glasiertem Lauch

Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott

Friandises

Menüpreis CHF 75.00



Winter 2

Amuse bouche

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons

Steinpilzconsommé

Geräuchertes Schweinefilet an Senfjus
Süsskartoffel-Mousseline mit glasierten Schwarzwurzeln

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimtglace

Friandises

Menüpreis CHF 77.00

Winter 3

Amuse bouche

Rauchfischterrinen mit Flusskrebsschwänzen
an Senf-Dillsauce und mariniertes Endiviensalat

Schwarzwurzelcremesuppe

Entenbrust rosa gebraten an Orangensauce
Birnen Kartoffeln und Balsamico-Linsen

Lauwarmer exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussglace

Friandises

Menüpreis CHF 82.00

Winter 4

Amuse bouche

Geräuchertes Wachtelbrüstchen auf rotem Linsen-Salat

Getrübete Kartoffelsuppe

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Salbei-Jus
Gratinierte Kartoffeln und Artischockenragout

Duo vom Schokoladenmousse mit Rotwein-Zimt Birne

Friandises

Menüpreis CHF 89.00
