

GOURMET MENÜ

Vorspeise

- ❖ Scharf angebratene Jakobsmuscheln, warmer Couscous Salat mit Kräutern und Kernen, gebrannte Zitrone, getrocknete Cherry Tomaten, Koriander und Joghurt.
- ❖ Lachs Sous Vide gekocht mit einem Rote Beete-Gersten Risotto, einer komprimierten Gurke, tranchierter Fenchel und Meerrettichschaum.
- ❖ „Cappuccino“ aus weissen Bohnen und Foie gras, „Croque Monsieur“ mit scharf angebratenem Fois gras, Schalotten-Chutney, Kräutersalat mit Sherry Vinaigrette.
Supplement CHF 10
- ❖ Warmer Saint-Maure Ziegenkase auf einem Crostini, serviert mit einem kleinen Rucola Salat mit Artischocke, gealterter Balsamico-Gelee, Pesto-Pulver und Tomatenschaum
- ❖ Ochschwanz Ravioli mit pochiertem Ei, Spinat und Trüffel, Sellerie & Pilz Ragout, Rotweinsauce und Sellerie-Trüffelschaum.
- ❖ Trio von der Ente: Scharf angebratene Entenleber mit Limetten und Vanille-Apfel, knusprige Enten „Pancakes“ mit Hoisin Sauce, niedergegarte Entenbrust mit Trüffel-Püree.
Supplement CHF 15

Hauptgang

- ❖ Gebratene Taube in Brioche mit Wirz, Confit und einem Madeira Jus
- ❖ Niedergegartes Wagyu-Beef, Steinpilz-Püree mit Trüffel, Variationen von der Karotte, Portwein Sauce
Supplement CHF 30
- ❖ Rindsfilet Sous Vide gekocht mit Fondant Kartoffeln, Wirz a la Creme, in Portwein gedünstete Schalloten, Rotwein Jus

- ❖ In der Pfanne gebratener Seeteufel mit Kräuter- und Babyspinat-Püree, knuspriger Pouletflügel ohne Knochen, Jerusalem-Artischocken-Püree, Truthahn-Zitronen Jus
- ❖ In der Pfanne gebratener Seebarsch, Baby-Artischockenfrikassee, Fenchel, getrocknete Cherry Tomaten, Venusmuscheln, Oliven

Desserts

- ❖ Früchte-Textur: Wahl der Frucht ist abhängig von der Saisonalität; serviert in Form einer Crème Brûlée, als Trockeneis-Sorbet und als Esspapier-Bonbon. In roher, gekochter und Pulverform.
- ❖ Ananas „Ravioli“ mit Mango und Passionsfrucht, sprudelndes Limetten Pulver, Mango-Trockeneis-Sorbet und einer Kokosnuss Crème Brûlée.
- ❖ Schokoladen Fondant mit Pistazieneis, Himbeer-Pulver und im Portwein abgeschmeckte Kirschen
- ❖ Orangenkuchen ohne Mehl mit einem flüssigen Schokoladen-Kern, Sternanis-Sirup und Vanilleeis.
- ❖ Gut gewürzter Kürbis-Käsekuchen im weissen Schokoladenmantel, knuspriger Käsekuchen in Kadyif-Teig
- ❖ „Rosenstrauss“: Rosen aus Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren in einer Textur aus Schokoladen-Erde, Rosenwasser-Himbeer-Gelee, nach Rosen duftender Trockeneis-Nebel, serviert in einem Topf mit leichter Creme-Anglaise (Ein „Gesteck“ für alle Gäste)
- ❖ Erdnuss Crème Brûlée mit Himbeerkompott und karamellisiertem Brioche
- ❖ Eine interessante Auswahl an Englischen Käsesorten, verschiedene Chutneys, Crackers und Brote

2 Gänge: CHF 90

3 Gänge: CHF 115

Ein kleiner Apero um Auftakt: CHF 15
(siehe separates Apero Menü)