

Saisonmenu

Tatar vom Schweizer Kalb auf einem Erbsen-Biskuit mit Kopfsalat-Sorbet und Roscoff-Zwiebel-Espuma

Tartare de veau suisse sur un biscuit aux petits pois avec sorbet à la laitue et espuma d'oignons de Roscoff
Swiss veal tartare on a pea biscuit with lettuce sorbet and Roscoff onion espuma



Rucolacremesuppe mit Ziegenfrischkäse-Klösschen

Crème de roquette avec quenelles de fromage de chèvre frais
Cream soup of garden rocket with goat's fresh cheese dumplings



Gebratenes Steinbuttfilet auf Zitronen-Tagliatelle und Spargeln an einer Kressesauce

Filet de turbot rôti sur tagliatelles au citron et aux asperges, avec sauce au cresson
Sautéed turbot fillet on lemon tagliatelle and asparagus on a cress sauce

oder

ou/or

Mit Morchelbutter sautierte Perlhuhnbrust auf einer Sherryrahmsauce Bärlauch-Kartoffelstock und Spargel-Cassolette

Poitrine de pintade sautée au beurre aux morilles sur une sauce à la crème au sherry
Purée de pommes de terre à l'ail des ours et cassolette d'asperges
Guinea fowl breast sautéed with morel butter on a sherry cream sauce
Mashed potatoes with wild garlic and asparagus cassolette



Erdbeerparfait auf Pistazien-Sablé mit Pfefferminzgel und Rahm

Parfait aux fraises sur sablé à la pistache avec gelée de menthe et crème chantilly
Strawberry parfait on pistachio sablé with peppermint gel and whipped cream

4-Gang Menu CHF 82.00