

Saisonmenu

Tagliatelle mit schwarzer Trüffel-Butter-Sauce

Tagliatelle à la sauce au beurre et truffe noire
Tagliatelle with butter-black truffel-sauce



Küttiger Rüeblicremesuppe mit Orangen-Pfeffer-Schaum

Crème de carottes avec mousseline à l'orange et poivre
Carrot cream soup with orange pepper foam



Gebratenes Dorschrückenfilet Royal mit Tomaten-Safran-Fondue auf Auberginen-Zitronen-Risotto

Filet royale de morue sauté avec fondue de tomates au safran
sur risotto aux aubergines et citron
Sautéed codfish filet royal on tomato saffron fondue
on risotto with aubergines and lemon

oder

ou/or

Paniertes Lammentrecôte mit Knoblauch und Senf an Marsalajus

Taleggio-Polenta mit Kräuterseitlingen

Entrecôte d'agneau panée à l'ail et moutarde, jus marsala
polenta au taleggio et pleurotes
Sautéed lamb entrecote crumbed with garlic and mustard, marsala gravy
taleggio polenta and oyster mushrooms



Maronimousse-Halbkugel mit Apfel-Calvados-Kompott und eingelegten karamellisierten Apfelstückchen

Hémisphère de mousse aux marrons avec compote de pomme au Calvados
morceaux de pomme marinées et caramélisées
Hemisphere of chestnut mousse with apple-Calvados-stew
marinated and caramelized apple slices

76.00