

Saisonnement

Kabeljau-Ceviche „Leche de Tigre“ mit Ananas und Limette

Ceviche de morue "Leche de Tigre" à l'ananas et citron vert
Cod ceviche "Leche de Tigre" with pineapple and lime



Topinambur-Cremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Crème de topinambour aux noisettes grillées
Cream soup of Jerusalem artichoke with roasted hazelnuts



Gebratenes Wolfsbarschfilet auf weissem Bohnenpüree mit Petersilien-Öl und Knoblauch-Croutons

Filet de bar sauté
sur purée de haricots blancs à l'huile au persil et croûtons à l'ail
Sautéed sea bass fillet
on white bean puree with parsley oil and garlic croutons

oder

ou/or

Medaillons vom Schweinsfilet mit Zimtkruste an Apfel-Ingwer-Sauce Kartoffelstock und Rotkrautklösschen

Médallions de filet de porc en croûte de cannelle avec sauce aux pommes et au gingembre
Purée de pommes de terre et quenelles de chou rouge
Medallions of pork fillet with cinnamon crust on apple-ginger sauce
mashed potatoes and red cabbage dumplings



Hausgemachte Sauerrahmglace auf Blutorangen-Kumquat-Relish mit Honighüppe

Glace à la crème acidulée maison sur relish d'orange sanguine et de kumquat
avec tuile au miel
Homemade sour cream ice cream on blood orange kumquat relish
with honey pastry

78.00