

Gourmetmenu

Januar - Februar 2018

Winterliche Vorspeisen

„Malakow“ würzige Käsekugel nach original Waadtländer Rezept
Feinster Speck am Stück sous-vidé gegart und grilliert - Moutarde de Bénichon
Randenkomposition und Blattsalatbouquet

CHF 22.00

**

Sellerie

Püree aus Knollensellerie
Grünes und Weisses vom Stangensellerie als Einlage
Geschmorte Würfel vom Knollensellerie

CHF 12.00

**

Risoni mit Scampi

Nudelreis aus Hartweizenmehl, Krustentiersalpikon an Cognacrahmsauce
Gebratene, südafrikanische Scampi

als Vorspeise CHF 30.00 als Hauptgericht CHF 52.00

**

Tournedos Rossini

US-Rindsfilet und französische Entenleber in der Lyoner-Pfanne gebraten
Trüffelsauce mit Käseibutter verfeinert
Pommes Algarve
in Rosmarinölvollgebraten, kleine Gschwelli
Glasierte Karotten

CHF 52.00

**

Käse- und Süssspeisen nach Wahl

*

Komplettes Gourmetmenu inkl. Käse und Süssspeisen

CHF 125.00

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte werden ausschliesslich aus regionalen CH Produkten hergestellt (Umkreis 50 km).

Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer