



3-Gänge-Menü 62,50 4-Gänge-Menü 84,50

AMUSE DU CHEF

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ

Geräucherter Lachs, Wakame, Queller, Basilikum
mit einem Hollandaise-Schaum

PLAT INTERMÉDIAIRE

CRÉATION DES CHEFS

Wechselnder Zwischengang auf Basis saisonaler Produkte,
täglich frisch von unseren Köchen zubereitet

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE

Sanft gegarter Steckrübe, Shiitake,
Pastinakenstrukturen und kräftige Fleischjus

Als Beilage gegen Aufpreis erhältlich: Pommes frites,
Kartoffelmousseline oder ein frischer Salat

DESSERT

TARTELETTE AU CAFÉ

Tartelette gefüllt mit Mascarpone- und Kaffeemousse,
Schokoladenkrokant, Amaretto-Sirup und Tiramisu-Eis



Für Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden.
Selbstverständlich berücksichtigen wir Allergien und spezielle Ernährungswünsche