

Sommer - Menu

kreiert von Michael Gfeller

Gebratene Jakobsmuschel mit Rosmarin und Speck,
auf Gurken - Carpaccio, kombiniert mit Gurken - Moussé,
Gurken - Apfelgölze, Erbsenpüree und Butterbrösel

Sauvignon Gris AOC

Frédéric Probst, Château de Collex 2014

Erfrischende Gazpacho
und knuspriges Crostini mit Olivenöl

Schweizer Poulardenbrust mit Erdnuss und Curry gegart
an Ofen - Peperonisauce

angerichtet mit Süsmaisercreme und Maisschnitz

dazu Ratatouille Millefeuille

und sautierte Eierschwämme

Mourvèdre Vin de Pays d'Oc

Les Javelles, Languedoc 2014

Reichhaltige Käseplatte

Luftiges Wassermelonen - Moussé mit weisser Schokolade,
umgeben von Melonen mit rotem Vodka,

Meringue, Pistazien und Melonenglace mit Minze

Moscato d'Asti

Vigneti di Ca'd'Gal 2016

Fr. 72.- mit Weinbegleitung Fr. 95.50

Leue - Menu

kreiert von Andrea Felder

Entebrust - Tranchen an Ingwer - Pfirsich,
begleitet von raffiniertem Fenchelsalat mit Rosa Pfeffer,
Rucola - Mousse und Eierpilz - Knusperrolle mit Gemüse

Tailändische Melonensuppe
mit Krabbenfleisch

Island Saiblingsfilet in Zitronenthymian - Fond gegart
serviert mit Blumenkohl - Kartoffel - Mousseling,
Blumenkohl - Flan und Pak Joy

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Ofen - Auberginen - Sauerrahm,
Eierpilz - Bulgur, confierte Cherrytomaten
und buntes Sommergemüse angerichtet

Reichhaltige Käseplatte

Leichte Aprikosen - Tiramisu - Schnitte
begleitet von überbackener Aprikose mit Mandeln
und zartschmelzender Pralineglace

Ganzes Menu Fr. 92.- mit Weinbegleitung Fr. 130.50
ohne 3. Gang und Käse Fr. 75.- mit Weinbegleitung Fr. 98.50

Fisch - Menü

Gebratene Jakobsmuschel mit Rosmarin und Speck,
auf Gurken - Carpaccio, kombiniert mit Gurken - Mousse,
Gurken - Apfelgölze, Erbsenpurée und Butterbrösel

Tailändische Melonensuppe
mit Krabbenfleisch

Island Saiblingsfilet in Zitronenthymian - Fond gegart
serviert mit Blumenkohl - Kartoffel - Mousseline,
Blumenkohl - Flan und Pak Joy

Frisches Ananas Carpaccio
mariniert mit Blau Curaçao und schwarzem Pfeffer
dazu Erdbeere - Kokos - Rahmglace

Fr. 72.-

Weinempfehlung:

Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Marco Zanatta, Sardinien 2014 Fr. 6.50 Fr. 42.-

Sauvignon Gris A.O.C.

Frédéric Probst, Château de Collex 2014 Fr. 7.50 Fr. 45.-