

Menu Sommerparade

Thunfisch mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien auf Auberginen-Kaviar
an einer leichten Zitronen-Mascarpone-Crème

Gazpacho Andaluz mit Basilikum
mit einem Langoustinen-Bruschetta

Wildsteinbuttfilet gebraten auf sautierten Pfifferlingen
an Bohnenkrautcrème

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf kleinen Kartoffeln mit getrockneten Feigen,
Tomaten, Knoblauch und Rucola

Camembert di Bufala mit Johannisberg Gel
serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot und Olivenölglace

Pistazien-Kirschen-Schnitte
mit Kirschen-Ragout dazu weisses Pfirsichsorbet

6-Gang-Menu	135.00
5-Gang-Menu	119.00
4-Gang-Menu	109.00

Vorspeisen

Thunfisch mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien auf Auberginen-Kaviar an einer leichten Zitronen-Mascarpone-Crème	35.50
Paleta Ibérica Schinken mit Artischocken Tapenade aus schwarzem Trüffel und Champignons, Parmesan Reggiano, Rucola und hausgemachten Grissini	35.50
Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen Variation von Tomaten mit 13 jährigem Aceto Balsamico "Fondo Montebello" und Mozzarella-Espuma	40.50
Vitello Tonnato «Savour du Sud» mit leichter Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln und Sardellen	35.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	15.50

Suppen

Zucchini-crèmesuppe mit gebratenem Feta und Sommer Trüffeln	15.50
Gazpacho Andaluz mit Basilikum mit einem Langoustinen-Bruschetta	16.50

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit Broccoli und Lardo di Colonnata, gerösteten Pinienkernen und jungem Blattspinat	* 35.50 45.50
Hausgemachte Tagliolini mit Calamares, Pulpo, Knoblauch, Pomodorini Semi-Dried und Basilikum	* 38.50 48.50
Safran Risotto „Carnaroli“ mit gebratenen Crevetten, Zucchetti und Lollo rosso	* 37.50 47.50
Pochiertes Ei auf sautierten Pfifferlingen an einer Parmesancreme und Sommertrüffel	* 35.50 45.50

Fischgerichte

Gebratenes St. Petersfischfilet auf Ratatouille und gefüllten Zucchini Blüten, an Bouillabaisse-Jus	* 54.50 64.50
Wildsteinbuttfilet gebraten auf sautierten Pfifferlingen an Bohnenkrautcreme	* 58.50 68.50
Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 44.00 54.00
Gebratenes Adlerfischfilet mit einem Millefeuille von Kartoffeln und Artischocken, Pimientos del piquillo und Favebohnen	* 49.50 59.50

* kleiner Teller

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Fleischgerichte

Gebratene Alpstein Poulet Suprême an Maissauce gewürzt mit Espelette-Chilipulver, gebratenen Pfifferlingen und sämiger Polenta	42.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet auf kleinen Kartoffeln mit getrockneten Feigen, Tomaten, Knoblauch und Rucola	* 54.50 64.50
Bisonfiletmedaillons mit geschrotetem Pfeffer, Portweinsauce, gefüllten Gemüsen und Gnocchi parfümiert mit Basilikum	* 56.50 66.50
Gebratenes Lammkarree auf Moussaka, Kichererbsen und junges Karottengemüse mit "Ras El-Hanout"	* 54.50 64.50

* kleiner Teller

Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	pro Person 72.00
---	---------------------

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft des Fleisches

Alpstein Poulet Brust
Kalb
Lamm
Schwein
Rind
Bison

Schweiz
Schweiz
Welsh
Spanien
Irland
USA / canads

Wagyu Beef
*Kann mit Antibiotika und oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Japan

Soweit nicht anders vermerkt, stammen unsere Brot- und Feinbackwaren aus der Schweiz

Herkunft des Fisches / Seafoods

Hummer Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Langoustinen Indischer Ozean West, Wildfang
St. Petersfisch
Wildsteinbutt Atlantik Nord Ost Wildfang
Adlerfisch
Calamares Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi Italien

Rotbarbe

Atlantik Nord Ost Wildfang

Thunfisch
Pulpo

Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Italien

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen!
Hugues Blanchard, Küchenchef



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.