

IDEE FÜR EIN DINER

Ab zwei Personen

Amuse Bouche

Tatar vom mariniertem Felchenfilet mit Curry, Kürbis und Birne

Knuspriger Scampo mit Sesam und Zitronengras

An der Gräte gebratene Seezunge mit Allerlei von Petersilie

Gebratene Brust von der Rouener Ente mit Schwarzwurzeln und Perigord-Trüffel

ODER

Geschmortes Iberico-Bäckchen mit Schwarzwurzeln und Perigord-Trüffel

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit seinen Begleitern

Piemonteser Haselnuss mit Blutorange und Karamell

Menü komplett CHF 158

4-Gang Menü (2 Vorspeisen, Hauptgang, Dessert oder Käse) CHF 138

Wir bitten Sie Änderungen bei der Bestellung anzugeben

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.

Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, Frankreich, Spanien, Belgien, Österreich und den USA.
Für nähere Auskünfte fragen Sie bitte beim Service nach.