

NACH LUST UND LAUNE

VORSPEISEN

Alpensaibling mit Tomate und Basilikum	32
Knuspriger Scampo mit Sesam und Zitronengras	48
Bretonischer Hummersalat mit jungen Mandeln	58
Gebratene Entenleber mit Erdbeer Rhabarber	48
Kopfsalatherzen mit Passionsfrucht vinaigrette	21

HAUPTGÄNGE

Medaillon vom Sommerbockrücken mit knusprigen Kirschen und altem Sherry Essig	75
Gebratene Brust von der Rouener Ente mit jungem Rügen und Perigord-Trüffel	75
Emmentaler Lammschulter aus dem Ofenrohr mit jungen Artischocken	75
In 7 Pfeffern gebratenes Bisonfilet	75
Gebratener Hummer auf indischem Linsenragout	85
An der Gräte gebratene Seesunge „Müllerin“	75

KÄSE / DESSERTS

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit ihren Begleitern	22 / 28
Gerührter Eiskaffee mit Williamsbirne und Mandeln	28
Ile Flottante mit Holunder und Walderdbeere	28
Bunte Sorbet-Variation AZ	28
Leichte Grand Cru Schokoladen-Tarte mit Tonkabohnenglace (30 Minuten)	28