



Menüvorschläge Sommer

Menu 1 CHF 69

Saisonsalat mit mariniertem, provenzalischem Gemüse
Manzo brasato mit Kartoffelstock und Marktgemüse
Kalte Mandelsuppe mit Schokoladenkuchen und glacierten Kirschen

Menu 2 CHF 83

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Basilikum und olio verde
Gazpacho mit Auberginenkaviar
Gratinierte Maispoulardenbrust mit Oliven auf provenzalischem Gemüse und Bramata
Tiramisù mit marinierten Sommerfrüchten und weissem Pfirsichsorbet

Menu 3 CHF 85

Mariniertes Sommergemüse mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto
Erbsencrèmesuppe mit sautierten Krevetten und Pfefferminzschaum
Kabeljaurückenfilet auf grünen Senf-Linsen und Noilly Prat-Sauce
Kokosnuss-Passionsfurchtmousse mit exotischen Früchten

Menu 4 CHF 97

Rind- und Thunfisch-Tartar mit Wasabi und Spargelspitzen
Weisse Tomatensuppe mit Wolfsbarschfilet
Lammentrecôte mit Paprikakruste an Rosmarinjus und provenzalischem Gemüse
Sommerfrüchte mit Mascarpone und Erdbeersorbet

Menu 5 CHF 109

Sommersalat mit Parmaschinken und Parmesan
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Auberginenkaviar und Gazpacho-Vinaigrette
Rote Currysuppe mit sautierter „Black Tiger“ Krevette
Rindsentrecôte mit Bratkartoffeln, glaciertem Gemüse und Sauce Béarnaise
Schokoladenmousse „Grand cru“ mit exotischer Früchtecrème und Spekulatius-Glacé

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne auch Kalbssteak, Rinds- oder Bisonfilet sowie
Steinbutt

oder andere Fischspezialitäten zu.

Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Komponenten der Menüs selber
kombinieren

und zusammenstellen. Wir kalkulieren Ihnen gerne den Preis.

Die 24 Std. vor Anlassbeginn gemeldete Personenzahl werden in Rechnung gestellt.