Entrée

Apéro de la Cuisine / Baguette

4.5.-

Irische Felsenaustern „OYSRI“ großes Kaliber /

Schalotten Vinaigrette

pièce 6.- / 6 Stk 36.-

Hors D‘oeuvres

Tartare de Bœuf vom Bio Rind / Eigelb / Radieschen / Senfcreme / gepickelte Zwiebel

21.5.-

+ mit Kaviar vom Stör 7g **8.5.-**

Radicchio Catalogna / Buttermilch Dressing / Sizilianische Orange / Kapernäpfel / Chorizo

16.5.-

Artischocke im Ganzen / Knoblauchöl / Kräuter Vinaigrette

**20.5.-**

Soup

Fenchel / Noilly Prat / Datterini Tomaten / Grana padano

15.-

Plats

Poisson de Jour / Ricotta / Fenchel / junger Spinat / Rosmarin /

 Polenta

36.5.-

Gesottene Rinderbrust vom heimischen Rind / Morchelrahm /

roter Mangold / Kerbel / Kartoffel Mousseline

34.5.-

Risotto vom Acquerello Reis / Rotwein / italienische Sauerkirsche / Raddichio di Treviso / umhüllter Ziegenfrischkäse

27.5.-

Dessert

Tartelette á l`Orange / Kardamon / Moro Blutorange

13.-

Gerösteter Mandelkuchen / Limette / eingelegte Erdbeere

13.-

Selection de fromage - Auswahl an erlesenen Käsesorten /

Feigensenf / Chutney / karamellisierte Walnuss

18.-