Fine Fourchette
Au fil de l'eau

MENÜ "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

VOM 22. APRIL BIS 4. MAI 2025

Kleiner marinierter Forellensalat

Kalbsbraten,
Bei Niedrigtemperatur gegart
Schwarze Knoblauch-Jus
Gemüse der Saison
Würzige Kartoffelspalten

Erdbeer-Rhabarber-Kuppeltörtchen
Gebäckbrösel

VOM 5. BIS 18. MAI 2025

Spargel-Duo
Sauce Hollandaise
Rohschinken-Chips

Wandersaibling
Sauce Armoricaine
Möhren mit Kreuzkümmel-Glasur,
Reis-Pilaw

Klassisches Tiramisu

VOM 19. MAI BIS 1. JUNI 2025

Endivienstreifen
Cremiger Blauschimmelkäse
Walnusssplitter

Schweinefilet Champignonsauce
Kartoffelgratin,
Gemüse der Saison

Arme Ritter,
Gesalzene Karamellcreme
Vanilleeis

VOM 2. BIS 15. JUNI 2025

Griechischer Salat

Seelachsfilet
Kurkumasauce
Gnocchi und Spinatbeilage

Cremiges Pfirsich-Dessert
Knuspriges Keksgebäck

Fine Fourchette
Au fil de l'eau

MENÜ "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

VOM 16. BIS 29. JUNI 2025

Ananas-Apfel-Lachstartar
Wasabi-Guacamole

Entenbrustpastete „Muroise“
Kaffeesauce
gefüllte Tomaten nach
provenzalischer Art
Maispüree

Erdbeersalat
knuspriger Mandelfinancier

VOM 30. JUNI BIS 13. JULI 2025

Rindercarpaccio
Basilikumöl und gehobelter Parmesan

Zanderfilet in Weinschaum
Gemüse-Chop-Suey
Cremige Polenta

Kirschkuchen,
Cremiges Verbenen-Dessert

VOM 14. BIS 27. JULI 2025

Sellerie-Apfel-Remoulade Garnelen in
Rosa-Pfeffer-Honig

Saltimbocca vom Kalb Salbeisauce
Cremiges Parmesanrisotto

Bayerische Creme mit Honigmelone
Karamell-Aprikosen
Mit Szechuanpfeffer

VOM 28. JULI BIS 10. AUGUST 2025

Tomate-Mozzarella-Trio
Basilikumcreme

Rotbarschfilet
Sauce vierge
Sepia-Tagliatelle
Paprika-Piperade

Cremiges Mascarpone-
Dessert mit Pekannüssen
Heidelbeergrütze
Mit Bourbon-Vanille

Fine Fourchette
Au fil de l'eau

MENÜ "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

VOM 11. BIS 24. AUGUST 2025

Tomatenbrühe
Gemüsetatar

Gebratenes Lammrippchen
Drillinge
Gemüse der Saison

Baba au Limoncello
Schlagsahne

VOM 25. AUGUST BIS 7. SEPTEMBER 2025

Salat mit Honigmelone,
Wassermelone,
Mozzarella und Tomatenvinaigrette

Gebratenes Schwertfischfilet
Zitronenbutter
Ratatouille mit Pfefferminze
Quinoa-Trio

Pistazien-Käsekuchen
Himbeersauce

VOM 8. BIS 21. SEPTEMBER 2025

Königinpastete
mit Meeresfrüchten

Rindsragout

Cremige Polenta Pastinakengemüse
aus der Pfanne

Cremiges Weinbergpfirsich-Lavendel-
Dessert Auf feinherbem Palet Breton

VOM 22. SEPTEMBER BIS 13. OKTOBER 2025

Kleiner Salat mit geräucherter Entenbrust
Gebratenen Birnen
Preiselbeerkonfitüre

Felchenfilet mit Pfifferlingen
Butternusskürbispüree
Beilage aus seltenen Gemüsesorten

Ingwer-Crumble auf pikant
gebratener Ananas
Schaumige Sahnesauce

Fine Fourchette
Au fil de l'eau

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 JAHRE)

Paniertes Hähnchenfilet,
Pommes frites
Kleines Baiser
Doppelrahm aus Gruyère
Rote Früchte *oder* Eis

CHF 20.-

oder

Barschfilet
Pommes frites und Gemüse
Kleines Baiser
Doppelrahm aus Gruyère
Rote Früchte *oder* Eis

CHF 20.-