

"FINE FOURCHETTE" MENUS

CHF 58.-

From April 15th to April 28th

Marinated trout salad

Beef entrecôte, homemade butter

Seasonal vegetables and spiced potatoes

Strawberry lemongrass soup

From April 29th to May 12th

White asparagus and raw ham

Arctic char, sorrel cream
Pea purée and rice with vegetables

Tiramisu with red fruits

From May 13th to May 26th

Mesclun salad in vinaigrette
Smoked salmon and avocado roll

Pork tenderloin, mushroom sauce
Potato Gratin
Seasonal vegetables

Rhubarb crumble
and creamy coriander

From May 27th to June 9th

Burrata, green asparagus
Hazelnut tartare

Pollock fillet, carrot-ginger jus
Semolina with vegetables

Cream of peaches
Crunchy biscuits



From June 10th to June 23rd

Arctic char carpaccio
Sauce vierge and pickles

Beef roll with rocket
Tomatoes and tarragon mousseline

Creamy strawberries
on a financier

SKIPPER MENU (for children aged 6-12)

Roasted chicken fillet, French fries and herb-based sauce **20.00**
Small meringue, Gruyères double cream
Raisinée coulis or ice cream

Or

Half-portion Fine fourchette menu **29.00**



MENÜS "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

Vom 24. Juni bis 7. Juli

Rinder-Carpaccio
Basilikumöl und Parmesanhobel

Zanderfilet, Erbsencreme, Kurkuma-Sauce
Knusprige Polenta

Kirschsuppe und Verbene-Creme

Vom 8. bis 21. Juli

Gemischter Salat, Sauce Vierge
Marinierter Lachs nach Art des Hauses

Entenkeule mit Chef-Sauce
Gemüse der Saison und Mousseline mit
Kräutern

Melone und Creme mit Zitronenmelisse

Vom 22. Juli bis 4. August

Salat mit Tomaten und Mozzarella

Forellenfilet, säuerliche Emulsion
Süßkartoffel-Püree
Gemüse des Tages

Mousse mit Aprikose und Rosmarin
auf knusprigem Gebäck

Vom 5. bis 18. August

Melone und Rohschinken

Gebratenes Lammkarree
Thymian-Saft
Gratin und Gemüse

Kirschen-Tiramisu



Vom 19. August bis
1. September

Carpaccio vom Rind
Rukola und Parmesan

Risotto mit Muscheln
Gemüsepfanne

Weisse Ganache
mit Verbene und Himbeeren

Vom 2. bis 15. September

Hirsch-Carpaccio
Rote Zwiebel-Confit und Porto-Gelee

Geschmortes Rind nach Art
meines Grossvaters
Cremige Polenta und Gemüse der Saison

Creme mit Weinbergpfirsichen
Lavendel auf bretonischem Gebäck

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)

Gegrilltes Hähnchenfilet, Ofenkartoffeln und Kräutersud
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée-Coulis oder Eis

20.00

Oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette»

29.00



MENÜS "FINE FOURCHETTE"

CHF 58.-

Vom 16. bis 29. September

Tataki vom Rind
Vinaigrette mit Kräutern
Birnen-Chutney

Doradenfilet, Rotweinsaft
Lauch-Fondue und Reis mit Zitrusfrüchten

Crème mit Maronen
Gebäck mit Tonkabohne

Vom 30. September bis
6. Oktober

Pilzpfännchen

Hirschfilet, Pfeffersauce
Spätzle und Gemüse

Weisse Ganache mit Ingwer
auf einem Feuillantini

Vom 7. bis 20. Oktober

Fasan-Terrine, Apfel-Chutney
Bauernbrot

Saibling-Filet
Risotto mit Zucchini und Fisch-Jus

Feigenpfanne mit Honig
Vanille-Eis

MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)

Gegrilltes Hähnchenfilet,
Ofenkartoffeln und Kräutersud
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm
Raisinée-Coulis oder Eis

20.00

Oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette»

29.00

