Fine Fourchette
Au fil de l'eau

VOM 18. BIS 21. APRIL

OSTERMENÜ

Kugel aus Gänseleberpastete

Carpaccio von Jakobsmuscheln
in Margerite
Remoulade von Sellerie und Äpfeln
Salpicon aus Gemüse
Öl mit Kräutern

Konfierte Lammmaus
Rosmarinjus
Kartoffeln mit Kräutern
Welke Karotten und glasierte Zucchini

Erdbeer-Rhabarber-Kuppel
Pailleté Feuillantine
Pistazien-Financier

CHF 68.-

Dieses Menü kann auch als 2-Gänge-Menü mit Appetithäppchen serviert werden

Appetithäppchen + Vorspeise + Hauptgericht
CHF 50.-

Appetithäppchen + Hauptgericht + Dessert
CHF 50.-

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

Gegrilltes Forellenfilet
Sauce mit säuerlicher Beurre blanc
Venerierter Reis
Geschmorte Sucrine

CHF 32.-

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

Verehrter Reis
als Risotto mit Gemüse
Panierter Feta mit Sesamkörnern

CH 32.-

Unsere Preise sind in Schweizer Franken - Mwst 8.1%

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.-

Unsere Preise sind in Schweizer Franken - Mwst 8.1%