

FESTSPIEL-MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Hummer

San Marzano Tomate / Erdbeere / Eisenkraut

Kulinarisches Intermezzo

Rücken vom Rehbock

Petersilienwurzel / Pfifferlinge / Mispel / Macadamianuss
Sauce Rouennaise

Greyerzer

Bittersalate / Pâte Brisée / French Dressing

Himbeere

Pochierter Rhabarber / Basilikum / Ivoire Schokolade

Kulinarischer Ausklang

€ 99

L' ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Hummer

San Marzano Tomate / Erdbeere / Eisenkraut

Flusszander & Kalbskopf

Rote Beete / Kaviar / Blumenkohl

Pot au feu vom Stubenküken

Sandkarotte / junge Erbse / Pilze / Café de Paris-Hollandaise

Filet vom Seeteufel

Mais / Paprika / schwarzer Knoblauch

Kulinarisches Intermezzo

Rücken vom Rehbock

Petersilienwurzel / Pfifferlinge / Mispel / Macadamanuss
Sauce Rouennaise

Greyerzer

Bittersalate / Pâte Brisée / French Dressing

Himbeere

Pochierter Rhabarber / Basilikum / Ivoire Schokolade

Kulinarischer Ausklang

als 4-Gang Menü € 109

Hummer / Seeteufel / Rehbock / Himbeere

als 5-Gang Menü € 129

Hummer / Stubenküken / Seeteufel / Rehbock / Himbeere

als 6-Gang Menü € 149

Hummer / Flusszander & Kalbskopf / Stubenküken / Seeteufel / Rehbock / Himbeere

als 7-Gang Menü € 159

À LA CARTE

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Hummer

San Marzano Tomate / Erdbeere / Eisenkraut

als Vorspeise € 42

als Zwischengang € 58

Flusszander & Kalbskopf

Rote Beete / Kaviar / Blumenkohl

als Vorspeise € 38

als Zwischengang € 48

ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

Pot au feu vom Stubenküken

Sandkarotte / junge Erbse / Pilz / Café de Paris-Hollandaise

als Zwischengang € 42

als Hauptgang € 52

Filet vom Seeteufel

Mais / Paprika / schwarzer Knoblauch

als Zwischengang € 42

als Hauptgang € 52

Rücken vom Rehbock

Petersilienwurzel / Pfifferlinge / Mispel / Macadamianuss / Sauce Rouennaise

€ 56

DESSERT & KÄSE

Himbeere

Pochierter Rhabarber / Basilikum / Ivoire Schokolade

€ 20

Greyerzer

Bittersalate / Pâte Brisée / French Dressing

€ 16