

Menu gastronomique

Terrine de foie gras de canard
Tranche von der Entenleberterrine
Muscatgelée und ofenfrischer Brioche

◆◆◆

Oxtail „Lady Curzon“
Klare Ochsenschwanzsuppe
mit einer Rahmhaube überbacken

◆◆◆

Oeufs en meurette
Pochiertes Ei an einer Rotwein-Schalottensauce
mit Speck und Blattspinat

◆◆◆

Coquilles Saint Jacques à la Provençale
Sautierte Jakobsmuschel
mit gebratenem Knoblauch und Kräutern
auf sämigem Champagnerrisotto

◆◆◆

Sorbet au Guava
Hausgemachtes Guave Sorbet

◆◆◆

Filet de bœuf « Mephisto »
Herzstück vom Angus Rindsfilet grilliert auf einem Paprikasaucen Spiegel
garniert mit „Pommes Allumettes“ und kleinen Gemüsen

oder

Médaille de baudroie sautée au curry rouge thaïlandais
Medaille vom Seeteufel grilliert an rassisger roten Thai-Curry Sauce
mit Gemüsen und Reis

◆◆◆

Plateau de fromages
Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Suggestion du pâtissier
Dessert Überraschung aus unserer Patisserie

◆◆◆

CHF 132.00

Herkunftsländer: Lamm: Frankreich, Neuseeland und Australien Rindfleisch: Schweiz, Irland

Geflügel: Frankreich und Schweiz Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Die Preise sind in Schweizer Franken gerechnet - Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen - Der EURO ist auf der Rechnung ausgewiesen