

Winterdreams

Komponieren Sie sich IHR ganz individuelles Wunschmenü,
indem Sie einzelne Komponenten austauschen, einbauen oder ergänzen.
Wir beraten Sie gerne dabei!

Winterdream I **CHF 72**

Wintersalat mit gebratener Barberie Entenbrust, marinierten Pilzen der Saison und geräucherten
Entenbruststreifen an Feigenessig-Honig-Vinaigrette
CHF17

Rosa Jungrindrücken „Prime“ mit Kräutern im Ofen gebraten, dazu Rahmpolenta mit
sonnengetrockneten Tomaten und Marktgemüse, Senfjus
CHF 41

Süsse Versuchung aus der Dessertauswahl
CHF14

Winterdream II **CHF 88**

Marinierter Rotkrautsalat an Feigenessig-Birnenvinaigrette und würziger Ziegenfrischkäse mit
Tomaten-Pesto im Landrauschschinken gebraten
CHF 18

Getrüffeltes Petersilienwurzel-Cappuccino mit „Saucisson Vaudoise“ auf Lauchgemüse
CHF 12

Rücken vom Schweizer Alpenlamm mit Kräutern im Ofen gebraten,
serviert mit Kartoffel-Gratin und provenzalischem Ratatouille mit Zitronen-Thymian
CHF 44

Wählen Sie eine süsse Versuchung aus der Dessertauswahl
CHF 14

Winterdream III
CHF 107

Glasierte Entenleber auf süss-saurem Salat von geschmorten Puy-Linsen
und gebratenen Calvados- Äpfeln
CHF 18

Curry-Kürbis-Schaumsüppchen mit Tandoori-Maispoulet am Zitronengrasspiess
auf Mango-Chutney
CHF 12

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Brioche-Serviettenknödel und Senf-Rahmwirsing
CHF 19

Rosa gebratenes Kalbsrückenfilet „Prime“ auf Rotwein-Schalotten Confit,
begleitet von Acquerello-Risotto, verfeinert mit würzigem Bergkäse , dazu buntes Marktgemüse
und Vincotto-Jus,
CHF 43

Wählen Sie eine süsse Versuchung aus der Dessertauswahl
CHF 14

Winterdream IV
CHF 126

Gebratener Baby Spargel an Avocado-Orangen-Vinaigrette mit glasig gedünstetem Maine Hummer
CHF 25

Topinambur-Cappuccino mit kleinem „Rauchlachs-Toast“
CHF 15

Atlantik Steinbutt auf leichtem Rahm-Sauerkraut mit Senfpatatli und Knusperschinken
CHF 24

Filet vom kanadischen „Heritage“ Black Angus Weiderind am Stück gebraten an Barolo-Schmorgemüse, serviert mit buntem Gemüse-Allerlei und getrüffeltem Süsskartoffelschnee
CHF 48

Wählen Sie eine süsse Versuchung aus der Dessertauswahl
CHF 14

Lust auf mehr? Für einen Aufpreis von nur CHF 9 servieren wir Ihnen eine Auswahl reifer Rohmilch Käsespezialitäten vor der Süßspeise.

Süsse Versuchungen

Leichter Grand-Marnier-Flan im erfrischenden Maracujasüppchen mit Orangensalat und Passionsfruchtsorbet

Luftiger Dresdner Marzipan-Pudding auf Sauerkirschenkompott
mit einem Schuss Amaretto und Sauerrahmglacé

Ananas-Carpaccio im Zitronengras-Orangensud,
serviert mit Kokosnuss-Mandelglacé und Batida de Coco Cake

Tiramisu von Portwein-Zwetschgen mit Zwetschgen-Glühwein und Cookie-Glacé

Schokoladen-Reigen „black & white“ mit weissem und schwarzem Mousse, warmem Küchlein „moelleux“
und crémigem Schokoladenglacé, dazu Sauerrahmglacé

**Da wir alles für Sie frisch zubereiten, benötigen die Menüs eine Vorlaufzeit von 3 Arbeitstagen.
Wir danken für Ihr Verständnis**