

1. August Menü 2010



Amuse bouche „Alpenrose“



„Entenleber-Symphonie“

*Als Terrine mit Quitten-Gelee und als Sandwich
mit Brioche, Entenleber-Mousse und Erdbeer-Thymian-Chutney*



Blumenkohl-Creme-Suppe

mit Kalbsbries-Ravioli und Chorizo-Knusper-Roulade



Im Ofen gebratenes Lammkarre in der Senfkruste

auf Kefen- Carpaccio, Pfifferlingen und zweifarbiger Kartoffel-Terrine



Karamellisierter Ziegenkäse

auf Trauben-Vogelmieren-Salat mit rosa Pfeffer



Pfirsich Grand-Marnier Halbgefrorenes

*mit Mille-Feuilles von Schokolade, Quark-Mousse
und Citrus-Frucht-Anis Ragout
Whisky-Sabayon*



Les Mignardises



*Komplettes Menü CHF 145.--
Menü mit einer Vorspeise und ohne Käse CHF 110.--*