

Samstag Mittag

Sommer - Degustationsmenü

Vorspeisen

Kalbfleischtatar mit kleinen Salaten und pochiertem Ei
oder
Cavaillon Melonenwürfel und gebratene Riesencrevetten auf Sommersalatbouquet
oder
Gazpacho Andaluz

Hauptgänge

Filet de Boeuf mit Kräuterkruste und Riojasauce mit Gemüsenüdeli
oder
Maispouletbrüstchen mit Thai-Curry und Basmatireis
oder
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Pak Choi Gemüse und Petersilienschaum

Desserts

Marinierte Sommerbeeren mit Erdbeerparfait
oder
Pfirsichsalat mit Estragon und Himbeercoulis, dazu Mascarpone-Sauerrahmglace
oder
Käseauswahl von reifen Rohmilchkäsen

Menü 65 mit 3 dl Wein nach Wahl 95

Weine

Weissweine

L'Orage, AOC Valais, Cave Roger Vouilloz, Varen 2016

Villa Solais, Vermentino di Sardegna, Santadi, 2018

Chablis a.c. 'La Chauffleure', Maison Louis Latour, 2016

Roséwein

Domaine des Planes, Ilse Rieder, Roquebrune s/Argent, Côte de Provence, 2018

Rotweine

Mouton Cadet, Maison Rothschild, Bordeaux, 2014

Navajas Crianza, Bodegas Navaja, Rioja, 2013

Senda del Oro, Vizacarra, Ribera del Duero, 2013

Süsswein

Muscat Beaume-de-Venise, Maison Durban, 2011