

Fisch Menu

Starter

Amuse-Bouche

Krabben-Tatar mit Wasabi-Eis auf Gambero Rosso Carpaccio

*Hummer auf Federkohl & Kardy mit
Osietra Kaviar & Bouillabaisse*

*Steinbutt auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Karotten-Püree
Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis*

Schokoladen Kuchen mit Joghurtschaum & Passionsfrucht Sorbet

Menu Fr. 155

Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20

Sonne Menu

Starter

Amuse-Bouche

Foie-Gras Apfel mit Winterlichem Gemüse Garten

*Hummer auf Federkohl & Kardy mit
Osietra Kaviar & Bouillabaisse*

Steinbutt auf Wirsing mit Karotten-Püree & Rosmarin Beurre Blanc

*Lammrücken auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle, Pastinaken-Püree,
Kartoffel-Steckrüben-Mousseline & Trüffel Jus*

Weisses Schokoladen Mousse mit Ingwer & Granny Smith Sorbet

Menu Complet Fr. 180

Menu mit Hummer oder Steinbutt Fr. 155

Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20