

## *Fisch Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Gazpacho mit Thunfisch Sashimi auf Asia-Salat mit Wasabi Eis*

*\*\*\**

*Scampi aus Südafrika auf Kardy mit frischen Eierschwämmchen, Erbsen & Sauce Bouillabaisse*

*\*\*\**

*Wolfbarsch auf Wirsing mit Artischocke, Bio-Gemüse, Erbsen-Püree, Tomaten Vinaigrette & Venere Reis*

*\*\*\**

*Himbeer-Törtchen «Pêche Melba» mit Sabayon & Vanille-Eis*

*Menu Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*

## *Sonne Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Foie-Gras Mille-Feuille mit Pata Negra «Bellotas» mit Ananas & Salate*

*\*\*\**

*Scampi aus Südafrika auf Kardy mit frischen Eierschwämmchen, Erbsen & Sauce Bouillabaisse*

*\*\*\**

*Wolfbarsch auf Wirsing mit Erbsen-Püree & Tomaten-Vinaigrette*

*\*\*\**

*Irischer Lammrücken auf Blattspinat mit frischen Steinpilzen, Peperonata, Cipolle, Sellerie-Püree, Kartoffel-Mousseline & Portweinjus*

*\*\*\**

*Quark-Mousse Apfel auf Heidelbeeren mit Holundersorbet & Yuzu-Gelée*

*Menu Complet Fr. 180*

*Menu mit Scampi oder Wolfbarsch Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*