

## *Fisch Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Krabben-Tatar mit Wasabi-Eis auf Gambero Rosso Carpaccio*

*\*\*\**

*Handgetauchte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Osietra Kaviar & Estragon Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Steinbutt auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Karotten-Püree*

*Safran Beurre Blanc & Venere Reis*

*\*\*\**

*Johannisbeere-Mousse mit Joghurt-Schaum & Basilikum Eis*

*Menu Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*

## *Sonne Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Foie-Gras Apfel auf Hirsch-Carpaccio & Blattsalate mit Eierschwämmchen*

*\*\*\**

*Handgetauchte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Osietra Kaviar & Estragon Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Steinbutt auf Wirsing mit Karotten-Püree & Safran Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Challans Entenbrust auf Blattspinat mit Endivie, Artischocken, Cipolle, Kumquats,  
Melonen-Püree, knusprige Enten-Ravioli & Orangen Sauce*

*\*\*\**

*Maroni-Mousse Tannzapfen mit Orangenfilets & Mandarinen Sorbet*

*Menu Complet Fr. 180*

*Menu mit Jakobsmuscheln oder Steinbutt Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*