

## *Fisch Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Gazpacho mit Thunfisch Sashimi & Wasabi Eis*

*\*\*\**

*Jakobsmuscheln aus Schottland auf Mönchsbart & Kardy in der Bouillabaisse Sauce*

*\*\*\**

*Wolfbarsch mit frischen Morcheln auf Wirsing mit Bio-Gemüse, Erbsen-Püree  
Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis*

*\*\*\**

*Ill Flottante mit Erdbeeren & Rhabarber, Erdbeer-Bavaroise & Erdbeer-Sorbet*

*Menu Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*

## *Sonne Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Foie-Gras auf Wasserbüffel-Rindstatar aus Jura mit grünen Spargeln*

*\*\*\**

*Jakobsmuscheln aus Schottland auf Mönchsbart & Kardy in der Bouillabaisse Sauce*

*\*\*\**

*Wolfbarsch mit frischen Morcheln auf Wirsing mit Erbsen-Püree & Rosmarin Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Sommerrehrücken auf Schwarzwurzeln mit Endivie, Büscheli Birne, weisse Spargeln,  
Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Preiselbeersauce*

*\*\*\**

*Schokoladen Taco mit weissem Schokoladen Mousse auf Erdbeer-Rhabarber mit  
Basilikum Eis*

*Menu Complet Fr. 180*

*Menu mit Jakobsmuscheln oder Wolfbarsch Fr. 155*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*