

## *Fisch Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Carpaccio vom Thunfisch mit Gambero-Rosso Tartar, Gazpacho Eis & Papaya Salat*

*\*\*\**

*Hummer aus Kanada auf Kardy mit frischen Eierschwämmchen & Safran Sauce*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*Peche Melba pochierte Pfirsich mit Mandel-Panna-Cotta auf Himbeer-Sauce mit  
Yuzu-Gelee & Basilikum Eis*

*Menu Fr. 165*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*

## *Sonne Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Foie-Gras Apfel auf Randen Creme mit Pickel Gemüse & marinierten Zwetschgen*

*\*\*\**

*Hummer auf Kanada auf Kardy mit frischen Eierschwämmchen & Safran Sauce*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*Rehrücken auf Waldpilze mit Rotkraut, Kastanien, Büscheli-Birne, Melonen Confit,  
Sellerie-Püree & Spätzli*

*\*\*\**

*Maroni-Mousse »Tanzapfen« mit Sauerkirschen & Orangen Sorbet*

*Menu Complet Fr. 185*

*Menu mit Hummer oder Wolfbarsch Fr. 165*

*Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20*