

*Fisch Menu*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln & Fischknusperli*

\*\*\*

*Hummer auf Endivie & Fave Bohnen mit Hummer-Bisque*

\*\*\*

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Bimi, Karottte, Pastinaken Püree, Safran Beurre Blanc & Venere Reis*

\*\*\*

*Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille Eis*

*Menu Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*

*Sonne Menu*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Gebratene Entenleber auf Mango Chutney*

\*\*\*

*Hummer auf Endivie & Fave Bohnen mit Hummer-Bisque*

\*\*\*

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Pastinaken Püree & Safran Beurre Blanc*

\*\*\*

*Challans Entenbrust auf Wirsing mit Pilzen, Büscheli Birne, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Steckrübenpüree, Cassis Jus & Kartoffel Gnocchi*

\*\*\*

*Tarte Tatain auf Süßmostcreme mit Sabayon & Granny Smith Sorbet*

*Menu Complet Fr. 195*

*Menu mit Hummer oder Wolfsbarsch Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*