

VALENTINSTAGSMENÜ

LIEBE AUS DER KÜCHE

AMUSE-BOUCHE - LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

Jakobsmuschel | Passionsfrucht | Chutney | Blini | Sauerrahm

VORSPEISE - LIEBE IN FARBEN

Bunter Tomatensalat | Basilikumdressing

Toppings: Pistazien-Pesto | Burrata | Basilikum-Sorbet

*ZWISCHENGANG - LIEBE IN JEDEM BISSEN

Konfierter Zander | Kartoffel-Espuma | Gepickelte Zwiebeln

Olivenbrot-Crumble | Kräuteröl

HAUPTGANG - LIEBE AUF DEM TELLER

Entrecôte am Stück | Portweinjus

Lila Süsskartoffelpüree | Glasierte Schwarzwurzeln

Mini-Karotten | Mini-Randen

DESSERT - AMOUR EN DESSERT

Ruby Mousse | Himbeerkern | Schokoladencrunch

Sauerkirschen

MENÜPREISE

3-Gang-Menü: CHF 89.00 / 4-Gang-Menü: CHF 99.00*

VALENTINSTAGSMENÜ

VEGETARISCHE LIEBE AUS DER KÜCHE

AMUSE-BOUCHE - LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

Lauch | Passionsfrucht | Chutney | Blini | Sauerrahm

VORSPEISE - LIEBE IN FARBEN

Bunter Tomatensalat | Basilikumdressing

Toppings: Pistazien-Pesto | Burrata | Basilikum-Sorbet

*ZWISCHENGANG - LIEBE IN JEDEM BISSEN

Linsen-Federkohl-Rolle | Kartoffel-Espuma

Gepickelte Zwiebeln | Olivenbrot-Crumble | Kräuteröl

HAUPTGANG - LIEBE AUF DEM TELLER

Sellerie Wellington Style | Veganer Portweinjus

Lila Süsskartoffelpüree | Glasierte Schwarzwurzeln

Mini-Karotten | Mini-Randen

DESSERT - AMOUR EN DESSERT

Ruby Mousse | Himbeerkern | Schokoladencrunch

Sauerkirschen

MENÜPREISE

3-Gang-Menü: CHF 85.00 / 4-Gang-Menü: CHF 95.00*

MENU DE SAINT-VALENTIN
AMOUR EN CUISINE

AMUSE-BOUCHE – AMOUR À LA PREMIÈRE BOUCHÉE

Coquille St-Jacques | Fruit de la passion | Chutney
Blini | Crème acidulée

ENTRÉE – L'AMOUR EN COULEURS

Salade de tomates multicolores | Vinaigrette balsamique
Garnitures : Pesto de pistaches | Burrata | Sorbet au basilic

*PLAT INTERMÉDIAIRE – L'AMOUR À CHAQUE BOUCHÉE

Sandre confit | Espuma de pommes de terre
Oignons croustillants | Crumble de pain aux olives
Huile aux herbes

PLAT PRINCIPAL – L'AMOUR SUR L'ASSIETTE

Entrecôte | Jus au porto
Purée de patate douce violette | Salsifis glacés
Mini-carottes | Mini-betteraves

DESSERT – AMOUR EN DESSERT

Mousse Ruby | Cœur framboise | Crunch au chocolat | Griottes

MENÜPREISE

3-Gang-Menü: CHF 89.00 / 4-Gang-Menü: CHF 99.00*

MENU DE SAINT-VALENTIN
AMOUR VÉGÉTARIEN EN CUISINE

AMUSE-BOUCHE – AMOUR À LA PREMIÈRE BOUCHÉE

Poireau | Fruit de la passion | Chutney
Blini | Crème acidulée

ENTRÉE – L'AMOUR EN COULEURS

Salade de tomates multicolores | Vinaigrette balsamique
Garnitures : Pesto de pistaches | Burrata | Sorbet au basilic

*PLAT INTERMÉDIAIRE – L'AMOUR À CHAQUE BOUCHÉE

Roulade de chou frisé aux lentilles | Espuma de pommes de terre
Oignons croustillants | Crumble de pain aux olives
Huile aux herbes

PLAT PRINCIPAL – L'AMOUR SUR L'ASSIETTE

Sellerie façon Wellington | Jus au porto
Purée de patate douce violette | Salsifis glacés
Mini-carottes | Mini-betteraves

DESSERT – AMOUR EN DESSERT

Mousse Ruby | Cœur framboise | Crunch au chocolat | Griottes

MENÜPREISE

3-Gang-Menü: CHF 85.00 / 4-Gang-Menü: CHF 95.00*