

14.06.2020

Sonntags-Menu

Starter

*

Amuse-Bouche

*

Sashimi vom Thunfisch auf Spargelsalat mit Sommertrüffel, Guacamole & Wasabi-Eis

*

Seezunge auf Blattspinat mit Artischocken & Kerbel-Beurre Blanc

*

Maibock auf weissen Spargeln mit frischen Steinpilzen, Pastinaken Püree,

Melonen-Confit, Gnocchi & Vin Jaune Sauce

*

Île Flottante mit Rhabarber, Erdbeeren & Basilikum-Eis

Menu Fr. 125

Mit Käse + Fr. 20

Kalte Vorspeisen

Spargelsalat mit pochiertem Ei & Sommertrüffel Fr. 45

Sashimi vom Thunfisch auf Spargelsalat mit Trüffel, Guacamole & Wasabi-Eis Fr. 45

Foie- Gras Roulade auf grünem Spargelsalat mit Yuzu-Vinaigrette Fr. 45

Warme Vorspeisen

Klare Ochsenschwanz Suppe mit Sommertrüffel Fr. 35

Weissweinsuppe mit frischen Eierschwämmchen Fr. 35

Cassoulet von Eierschwämmchen & Steinpilzen mit knusprigen Kalbsmilken Fr. 35

Gebratene Entenleber auf Balsamico-Kirschen Fr. 45

Rock-Lobster mit Togarashi auf Krautstiele mit Eierschwämmen & Curry Sauce Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

Seezunge auf Spinat mit Artischocken, Kerbel-Beurre-Blanc & Gnocchi Fr. 69

Spinat-Ricotta- Ravioli mit frischen Steinpilzen, Eierschwämmchen & Gemüse Fr. 56

Weisse Spargeln mit frischen Morcheln, Eierschwämmen & Sauce Hollandaise Fr. 56

Fleisch Gerichte

Mai-Bock auf weissen Spargeln mit frischen Steinpilzen, Pastinaken-Püree,

Melonen-Confit, Gnocchi & Vin Jaune Sauce Fr. 69

*Kalbsmedaillon auf weissen Spargeln mit frischen Steinpilzen, Erbsenpüree mit
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce Fr. 69*

Süßspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25

Clafoutis mit Kirschen & Vanille-Eis Fr. 25

Île Flottante mit Himbeeren & Erdbeeren & Basilikum-Eis Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse

„Selektion Michel Beroud Pays d’Enhaut“ Fr. 25