



Menü

Marinierter Stracciatella

mit bunten Strauchtomaten, Basilikum und altem Balsamico
oder

Tatar vom Eringer Rind (CH)

mit Burrata, gepickelten Schalotten und einem Butterbrioche

Feine Tomatencremesuppe

verfeinert mit etwas Gin und Sauerrahm

oder

Leichte Mangokaltschale

mit Szechuan Pfeffer und Thaibasilikum

Gebrautes Lago Maggiore Zanderfilet (CH) an Safran Beure blanc

begleitet von sautiertem Mini Lattich und Pommes Nature

oder

Poelierte Maispouardenbrust (F) an Eierschwämmli-Rahmsauce

serviert mit Kräuter-Panisse und grünem Spargel

oder

Sämiger Acquarello Safranrisotto

mit sautierten Eierschwämmli und Stracciatella

Gâteau au chocolat salée

mit Pfirsich - Passionsfruchtsorbet und exotischem Früchtetatar

*

