

Französische Wochen

Tavolata in 3 Gängen (nur tischweise möglich)

79/ Person

Vorspeisen

Bunte Blattsalate – Gemüsestreifen – French Dressing – Kerne	14
Tatare de Boeuf – Eigelb – Gurke – Kapern – Zwiebel	26
Kundelfinger Bouillabaisse – Lachsforelle – Sauce Rouille – Brotchip	22
Chèvre chaud – Birne – Cicorino Rosso – Granola	18
Scampicarpaccio – Grüner Apfel – Chorizo – Fenchel	25
Fine de Claire No. 2 (pro Stück)	6

Hauptgänge

Seezunge Meunière – Petersilienkartoffeln – Kapern – braune Butter	49
Lachsforellentempura – Zitronenaioli – Jumbo Pommes	44
Entrecote Café de Paris – Jumbo Pommes – Buntes Gemüse	59
Œuf en Meurette – Spinat – Pilze – Kartoffelmousseline	36
Coq au Vin Ragout – Kartoffelmousseline – Perlzwiebel – Karotte	42

Desserts

Crêpes Suzettes – Orange – Vanille	22
Flan Caramel – Schlagrahm – Haselnüsse	14
Epoisses – La Ratte – Radiesli	22
Glacé	5/Kugel

Rind und Geflügel: Schweiz, Lachsforelle: Kundelfingerhof, Scampi: Pazifik,
Seezunge und Austern: Frankreich