



LES TROIS ROIS

Frühling 2018

Es besteht die Möglichkeit sich aus den einzelnen Gerichten ein individuelles Menü zusammen zu stellen.

Menu I

CHF 105

Fontina Ravioli auf Spinat mit Morcheln
und Cherry Tomaten

Steinbuttfilet und gebratene Crevette
auf Erbsenstampf, grünem Spargel, Ricotta Gnocchi
und Ingwer-Limonen Schaum

Mango- und Bergamotte-Mousse, Orangenchips und
Mangosorbet

Menu II

CHF 115

Gebeizter Wolfsbarsch mit Rote Bete, Gurken,
Meerrettich und Crème fraîche

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Estragon,
Pistazien Polenta, Pecorino Flan, Erbsen,
Morcheln und Spätburgunder Jus

Croustillant von roten Beeren mit Himbeermousse und
Passionsfruchtsorbet

Menu III

CHF 130

Konfiertes Lachs mit Zitronengras, Salat von jungem
Gemüse, Avocado, Currycreme,
Granny Smith Apfel Sauce und Koriander Sprossen

Erbsen Estragon Süppchen mit Pecorino Flan

Rinderfilet am Stück gebraten mit Hibiskus-Cassis
Perlzwiebeln, Kartoffel Mille Feuille, Spargel und
Morchel à la creme

Manjari-Grand Cru Schokoladenschnitte
mit Haselnüssen und Himbeersorbet

Menu IV

CHF 150

Hummer Medaillons mit Zitronengras Vinaigrette,
Mango, Avocado, Currycreme und Koriandersprossen

Erdbeer Gazpacho mit Basilikum, schwarzem Pfeffer,
Olivenöl und Pata Negra Schinken

Gebratener Steinbutt mit Gartenerbsen,
Frühlingslauch und Zitronenthymian Nage

Poulet de Bresse mit Bärlauch-Kartoffel Mousseline,
konfierten Tomaten, Ricotta Gnocchi und Morchel Jus

Zitronenthymian Tartelette mit Baiser,
eingelegten Limettenfilets, Erdbeersorbet
und weisser Luftschokolade

Sonstige wählbare Gerichte

Vorspeisen

Cremiger Büffelmozzarella
mit Honigfeigen,
eingelegten Anistomaten,
Briochecroustons und Brunnenkresse

Perlhuhn Brust mit
Purple Curry Kruste,
Mango Gel und Kokos

Foie Gras Sablee mit Rhabarber,
Balsamico Himbeeren
und Trüffelvinaigrette

Zwischengänge

Cassoulette vom weissen Spargel
mit Ossietra Kaviar

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit
Artischocken Tomaten Trüffel Sud,
Rucola und Parmesan

Gebratene Rotbarbe an
Tomatenrelish, Artischocken
Creme, gebratene Artischocken
und Basilikumschaum

Hauptgänge

Seeteufel an Safran Fregola Sarda,
Chorizo-Tomaten Marmelade
und Artischocken

Lammrücken mit Pinienkernkruste,
gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse,
Auberginenkaviar und
konfierte Tomaten