



LES TROIS ROIS

Sommer 2019

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

Menu I

CHF 105

Fontina Ravioli auf jungem Spinat
mit Pfifferlingen und Cherry Tomaten

Gebratenes Wolfsbarsch Filet mit Gartenerbsen,
Mini-Fenchel, Safran Schmelzkartoffeln,
Bouillabaisse Nage und Rouille Croûton

Croustillant von roten Beeren mit Himbeermousse
und Passionsfrucht Sorbet

Menu II

CHF 115

Thunfisch im Gurken-Escabeche Sud, Tomate,
Wassermelone und Jalapeno

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gremolata Kruste,
Maiscreme, grünem Spargel, Kartoffel Mille Feuilles
und Spätburgunder Jus

Mango- und Bergamotte-Mousse, Orangen-Chips
und Mango-Sorbet

Menu III

CHF 135

Ceviche vom Kingfisch mit Mango,
Jalapeno, Avocado und Koriander

Weisses Tomatensüppchen mit Ziegenfrischkäse-
Berlingot und Sommertrüffel

Rinderfilet mit Pinienkern Kruste an
Tomatenrelish, Artischocken Creme,
gebratenen Artischocken und Ricotta Gnocchi

Manjari-Grand Cru Schokoladen Schnitte mit
Haselnüssen und Himbeer Sorbet

Menu IV

CHF 150

Hummer Medaillons an Duftreiscreme,
Ananas-Mango Chutney und Thai-Curry Schaum

Gazpacho Andaluz mit Ricotta Flan und Bärenkrebs

Gebratene Rotbarbe an Tomatenrelish, schwarzem
Knoblauch, Artischocken und Basilikumschaum

Gebratene Entenbrust an Süsskartoffelpüree,
Weinpflirsich, Kartoffel Gnocchi und Sauce Apicius

Zitronenthymian-Tartelette mit Baiser,
eingelegten Limettenfilets, Himbeer Sorbet
und weisser Luftschokolade

Sonstige wählbare Gerichte

Vorspeisen

Burrata mit Rucola Espuma,
Granny Smith Apfel, Pistazien
Pesto und Sommertrüffel

Tartar vom Wildlachs mit
Avocado, Sauerrahm, Wakame
Algen, Gurkensud und
Koriandersprossen

Entenleberterrinerne mit Melonen
Variationen, Pata Negra Schinken,
Portwein Gel und Brioche

Zwischengänge

Perlhuhnbrust mit Purple Curry
Kruste, Mango Gel und Kokosnuss

Hausgemachte Gnocchi mit
Pfifferlingen, jungem Spinat,
geräuchertem Büffelmozzarella
und konfierter Tomate

Hauptgänge

Gebratenes Steinbutt-Filet mit
Gartenerbsen, Frühlingslauch,
Ricotta Gnocchi und
Zitronenthymian Nage

Lammrücken mit Pinienkernkruste,
gefüllten Zucchini mit Ziegenkäse,
Auberginenkaviar und
konfierter Tomate