



LES TROIS ROIS

Herbst 2019

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

Menu I

CHF 105

Pochiertes Ei mit Kartoffel Espuma,
Nüsslisalat, altem Parmesan,
schwarzem Quinoa und Trüffel

Gebratener Wolfsbarsch mit Maronicreme, Steinpilzen,
Apfel Calvados Sauce, Haselnuss Vinaigrette
und herbstlichem Gemüse

Zitronenthymian-Tartlet mit Baiser,
eingelekten Limettenfilets, Himbeer Sorbet
und weisser Luftschokolade

Menu II

CHF 115

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

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit Pinienkernkruste,
Süsskartoffel Mousseline, gebratenen Steinpilzen, Feige
und Sechuan Pfefferjus

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

Menu III

CHF 135

Perlhuhnbrust mit Purple Currykruste,
Mango Gelee und Kokosnuss

Süppchen vom Hokkaidokürbis
mit gebratener Jakobsmuschel

Rinderfilet mit Petersilienwurzelpüree,
Rotkohlkonfitüre, Petersilien-Griesknödel
und Hibiskus Cassis Perlzwiebeln

Manjari-Grand Cru Schokoladenschnitte
mit Haselnüssen und Himbeer Sorbet

Menu IV

CHF 150

Hummermedaillons mit Jakobsmuschel
an sautiertem Blattspinat, Shitake Pilze,
Ofentomaten und Tessiner Zitronen Polenta Creme

Maronicreme Süppchen mit Gruyere Windbeutel,
Herbsttrüffel und Parmaschinken

Steinbutt mit Karotten-Ingwer Mousseline
und Granny Smith Apfel

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Petersilienwurzelpüree, Rotkohlkonfitüre
und Hibiskus Cassis Perlzwiebeln

Komposition von der Birne mit Karamell Eis

Sonstige wählbare Gerichte

Vorspeisen

Cremiger Büffelmozzarella mit
Weintrauben, eingelegtem Kürbis,
schwarzen Walnüssen und Feldsalat

Entenleberterrine mit
Quitte-Sauternes Gelee,
Sellerie und schwarzen Nüssen

Zwischengänge

Fontina Ravioli mit Birne,
Artischocke und Parmaschinken

Hauptgänge

Seeteufel an Safran Fregola Sarda
und Tomaten Chorizo Marmelade
mit Artischocken

Rosa gebratener Rehrücken
mit Mandaringelee,
Petersilienwurzelpüree, Steinpilzen,
Kartoffelgriessknödel
und Sauce Poivrade

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