



LES TROIS ROIS

Herbst / Winter 2021

Es besteht die Möglichkeit sich aus den einzelnen Gerichten ein individuelles Menu zusammenzustellen

Menu I	CHF 105	Menu II	CHF 115
SALADE D'AUTOMNE Bunter Herbstsalat, Randen, Belper Knolle <i>oder</i>		SWISS ALPINE Lachstatar, Wakame, Gurke, Wasabi ***	
SALADE DE DOUCETTE Nüsslisalat, Ei, knuspriger Speck, French Dressing ***		ENTRECÔTE D'AGNEAU Purple Curry-Kruste, Kürbis, Neue Kartoffeln ***	
SUPRÊME DE BRESSE Maispouardenbrust, Steinpilz-Risotto, wilder Broccoli ***		CASTAGNE Kastanie, Satsuma, Basler Kirsch	
CRÈME BRÛLÉE Karamell, Crumbles, Mirabellen Glace			
Menu III	CHF 135	Menu IV	CHF 155
CEVICHE Tuna, Limette, Salsa, rote Zwiebeln ***		FOIE DE CANARD Terrine, Mango-Chutney, Brioche, Fleur de Sel ***	
BISQUE DE HOMARD Hummer, Brunoise, Schnittlauch ***		TRUFFES Risotto, Herbst-Trüffel, Eigelb, Parmesan ***	
ROSSINI Rindsfilet, Foie Gras, Trüffel ***		FLETAN Heilbutt Filet, Hummersauce, Zitronen Mousseline ***	
TIRAMISU Limoncello, Espresso, Mascarpone		CHOCOLAT Felchlin Schokolade, exotische Früchte, Gel	
Menu V (vegetarisch)	CHF 135		
BETTERAVE Randentatar, Ziegenkäse, Baumnuss-Vinaigrette ***			
ONSEN Ei, Kartoffel-Espuma, Spinat, Herbst-Trüffel ***			
CÈPES Risotto, Steinpilze, Herbstgemüse, Kresse ***			
KAISERSCHMARREN Bratäpfel-Kompott, Rum Glace			