

Menu Vorschlag Frühling und Sommer 2005:

Menu I

- Spargelsalat mit Lachstartar mille-feuille von pommes-Gaufrette
- Lammrücken mit Gemüse-jardinière Kartoffeln-gratin
- Erdbeer-Rhabarber-Charlotte mit Rotefrüchte Coulis

Menu II

- Lauwarmes Thunfisch Carpaccio mit Schnittlauchblüten, Soja-Salat
- Poulet "Père Latuile" Huhn mit Artischocken-Estragon im Kartoffelmantel, Xeresjus und jungem Brunnenkresse Salat
- Honig-Lavendel Crème Brulée mit Basilikumsorbet

Menu III

- Tarte Tatin vom Ziegenkäse mit Getrockneten Tomaten
- Gefüllte Renke mit Kartoffelmousseline und Artischocken
- Glacierte Vacherin "Schwansee Art" mit Himbeere Coulis

Alle Menus können selbstverständlich auch umgestellt werden , sowie mit einem Gang mehr bestellt werden.

Alle Gerichte können wir mit ein Ausgewählt wein begleitet.