

Unsere Komposition
zum Valentinstag

14. Februar 2010



Eine Rose von mild geräuchertem Rotwildlachs

begleitet von einer Honig-Dillmarinade
an einem jungen Nüsslisalat

Bouillon von aromatischen Tomaten

vollendet mit Biosphären Wodka
und zarten Kerbelblättchen

Herzblatt I

Zartes und verführerisches Steak

vom Simmentaler Kalb
in Butter gebraten
harmonisierend mit einer Morchelrahmsauce,
frischen Herzoginkartoffeln
und einer bunten Gemüseblume

Herzblatt II

Ein Duett von fangfrischem Zander

umarmt von feinem Atlantiklachs
in einer Mousse von roten Randen
auf einem Bett
von einer aromatischen Trüffelreisvariation
und erlesenen Gemüsen

Zum Finale

Eine süsse Verführung von unserem Patisserie-Team für Sie gezaubert!
oder

Kemmeriboden Merängge glace

mit Chäserei Nidle



Menukomposition zu CHF 59.00
Menukomposition ohne kalte Vorspeise zu CHF 51.00
Preise inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer