



GALA

MENÜ I

Kaninchenterrine mit gepfeffelter Necktarine	12,50
Kartoffelchips – marinierte Wildkräuter	
Morchelessenz	8,50
mit Trüffelzöpfele und Gemüserauten	
Rinderfilet –Hereford Prime- 160gr.	26,50
mit gebratenen Pfifferlingen – jungen Karotten und Birnen-Specktaler	
Dreierlei Sorbet	11,50
auf Baiser	

MENÜ II

Gebeizter Saibling in Erbsenvinaigrette	12,50
Tai-Basilikum und gesalzener Pistazienbiskuit	
Aufgeschäumtes Pfifferlingssüppchen	8,50
mit Geflügelklößchen und Brotknusper	
Atlantik Steinbutt in Krustentiersauce	18,00
Orangen-Chicoree und Nußbutternocken	
Rosa gebratenes Salzwiesenlamm	21,00
Spitzpaprika – Frühlingslauch und Polentakartoffeln	
Das Beste vom Buffet aus der insel Patisserie	18,50

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei