Menu | Ete

Das Elsass in einigen Bissen

Zarte Scheiben von unserem Wildbret,
Gamberoni und Charcutière-Vinaigrette

Aalfilet „grün“, leicht geräuchert
und mit Grapefruitmarmelade „Maison Bachès“

Das feine Hechtfilet, Frühlingssaft aus frischen Kräutern

Seesaibling, perlmuttartig gegart in Bienenwachs,
lauwarmes Tannensprossen-Vinaigrette und zitronige Karotte

Féra aus dem Genfersee vom Freund Éric,
Meerrettichmilch und Rote-Bete-Rose

Grüne Kichererbsen, geschmorte Kalbsfiletstreifen
und Oscietre-Kaviar „Maison Kaviari“

Bresse-Poularde „Maison Miéral“,
Brunnenkresse, Poulardenjus mit Vin Jaune und Mark
ODER
Sommerliche Reh-Pithiviers,
Sellerie-Tannen-Mousseline und
Jus eines Civets ohne Wein

Käsewagen aus unseren Bergen und von anderswo

Rhabarber-Arlequin aus Saint-Riquier mit Batak-Beere,
marmoriertes Eis aus Frischkäse und Tagetes-Öl

Die feine Tarte mit wilden Heidelbeeren aus den Vogesen,
Sorbet mit Aromen von frischen Kräutern

Das genussvolle Elsass

280 Euros	(5 Gänge, Käse und 1 Dessert)
345 Euros	(7 Gänge, Käse und 2 Desserts)

Im Interesse des Wohlbefindens unserer Mitarbeiter
wird dieses Menü für alle Gäste serviert.
Bestellschluss: bis 13.30 Uhr zum Mittagessen und bis 20.30 Uhr zum Abendessen.