

es ist so richtig heiss - dementsprechend auch unser sommerliches bankettangebot!  
sie dürfen die komponenten auch untereinander austauschen.

**hibiskus** CHF 67  
kalte melonensuppe mit pfefferminze  
.....  
perlhuhnbrust mit zitronenrahmsauce  
rosmarinkartoffeln und marktgemüse  
.....  
crema catalana

**rose** CHF 81  
ramati-tomatensalat mit mozzarella di bufala  
frischem basilikum und aceto balsamico  
.....  
roastbeef englisch gebraten aus dem ofen  
mit bernaisesauce, rosmarinkartoffeln  
sommerngemüse  
.....  
ananascarpaccio mit honig mariniert  
minzenjulienne und kokosnusseeis

**margherite** CHF 97  
rauchlachs mit sauerrahmterrine  
dazu gurkensalat  
.....  
weissweinschaumsuppe  
mit trüffelknocken  
.....  
rindsfiletstreifen an einer  
pommery-senfrahmsauce  
mit frischen taglierini  
.....  
panna cotta mit fruchtecoulis  
und fruchtsalat

**lavendel** CHF 69  
kresseschaumsuppe mit quarknocken  
.....  
maispoularde gefüllt mit  
rotweinsrisotto und sommerngemüse  
.....  
orangenparfait und- salat, mariniert  
mit grand marnier

**mimose** CHF 89  
salatherzen  
mit grillierten riesencrevetten  
an exotischer vinaigrette  
.....  
rindsfilet aus dem ofen  
an rotweinsjus  
getrüffelter kartoffelstock  
sommerngemüse  
.....  
warmes tarte tatin im ofen gebacken  
(10 min wartezeit)  
mit sauerrahmglaçe

**lilie** CHF 106  
rindscarpaccio mit parmesanhobel  
und toskanischem olivenöl  
.....  
„gazpacho“ andaluz  
.....  
kalbsfiletmédailles, rosmarinjus  
auf rucolarisotto mit  
getrockneten tomaten  
und dreierlei sommerngemüse  
.....  
frische himbeeren dazu zitronenglaçe