

**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

lavendel **CHF 69**
karotten- orangensuppe mit thymian
.....
maispoularde gefüllt mit ricotta, dazu
weissweinisotto und sommergemüse
.....
orangerparfait und- salat, mariniert
mit grand marnier

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

mimose **CHF 89**
salatherzen mit grillierten riesencrevetten
an exotischer vinaigrette
.....
rindsfilet aus dem ofen an rosmarinjus
kartoffelstock und sommergemüse
.....
sauerrahmglace mit warmem
orangensalat mit karamelisierten nüssen

margerite **CHF 97**
rauchlachs mit sauerrahmmousse
dazu gurkensalat
.....
weissweinschaumsuppe
mit trüffelnocken
.....
rindsfiletstreifen an einer
pommery-senfrahmsauce
mit frischen taglierini und gemüse
.....
panna cotta mit fruchtecoulis
und fruchtsalat

lilie **CHF 101**
kopfsalatherzen mit ei und croutons
.....
„gazpacho“ andaluz
.....
kalbsfiletmédailles, rosmarinjus
auf ruccolarisotto mit
getrockneten tomaten
und dreierlei sommergemüse
.....
frische himbeeren dazu zitronenglace