

PLÜ MENÜ

by Enrique Isler Benedicto

Schweizer Alpinlachs
mit Gurken-Kräutersalat, Zitronencreme und Pumpernickel

Lauchcrèmesuppe mit Chorizo Iberico

Konfiertes Kingfishfilet mit Kürbiskernen
Orangen und Spinat

Black Angus Rindsentrecôte mit Pfeffer-Waldjus
getrüffelttes Kartoffelragoût und Saisongemüse

oder

In Honig karamellisiertes Seeteufelfilet
dazu Beurre blanc mit Kräuter, gebratenen Pilzen
Pastinaken und Petersilienrisotto

oder

Lasagne mit gegrilltem Butternuss-Kürbis 
mit geräucherten Mandeln, Steinpilzsauce und Belper Knolle

Weisses Zimtglace auf piemontesischem Haselnuss-Crumble
mit Boskoop-Bratapfel

3-Gänge	Wählen Sie Ihre Vorspeise und Ihren Hauptgang aus.
4-Gänge	Wählen Sie zwei Vorspeisen und Ihren Hauptgang aus.
5-Gänge	Wählen Sie Ihren Hauptgang aus.

PLÜ MENU

by Enrique Isler Benedicto

Swiss Alpine Salmon
with Cucumber Herb Salad, Lemon Curd and Pumpernickel

Leek Cream Soup with Chorizo Iberico

Confit Kingfish fillet with Pumpkin Seeds
Oranges and Spinach

Black Angus Beef Steak with Pepper Jus
Truffled Potato Ragout and seasonal Vegetables

or

Monkfish fillet caramelized in Honey
with Herbal Beurre Blanc, sauteed Mushrooms
Parsnips and Parsley Risotto

or

Vegetarian Lasagne with grilled Butternut Pumpkin 
with smoked Almonds, Porcini Mushroom Sauce and Belper Knolle

Roasted Cinnamon Ice Cream on Piedmontese Hazelnut Shortbread
with baked Boskoop Apple ragout

3-Courses	Choose one starter and one main course.
4-Courses	Choose two starters and one main course.
5-Courses	Choose your main course.