

MENÜ TERRASSE



Ratatouillesuppe
mit Auberginen-Kaviar 14

Gebratenes Filet vom Saibling
mit Estragonöl Radieschen
und Limetten-Ricotta 24

Sautiertes Rinderfilet (Teys)
mit Meaux-Senfsauce
Maxime-Kartoffeln
und Puy-Linsen 47

oder

Sautierte Eglifilets (Loë)
mit Beurre blanc Sauce
Maxime-Kartoffeln
und Puy-Linsen 44



Zitronenmousse
mit Sesamkrokant
und Minzpesto 15

oder

Milde oder rezente
Käseauswahl mit
Chutney Begleitung 12

3 Gänge Menü 78
4 Gänge Menü 88
5 Gänge Menü 98



Klassische Begleitung pro Person 35
Inkl. Weiss-, Rotwein, Hofwasser, Cafés



SCHWEIZER WEINE

Chardonnay GT 2017, Vaumarcus, NE
La Réserve du Vully 2016, FR

EUROPÄISCHE WEINE

Cies Albariño 2017, Rias Baixas, ESP
Le Volte dell'Ornellaia 2016, Toscana, IT



Premium Begleitung pro Person 55
Inkl. Weiss-, Rotwein, Eptinger, Cafés



PREMIUM WEINE

Pinot gris de Fichillien 2014, Vully, CH
Château de Pez 2010, St. Estèphe, FR

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer