

Grand Dîner de Solstice



Apéro

Offeriert von Pascal Schwarz, Maître Rôtisseur

Mini Pastrami Burger
Pata choux
Rindstatar im Knusperring
(Vegi Karottentatar)



Anuse bouche

geraffelte Foie gras - Mango – Berliner



Erste Vorspeise

Graved Lachs (Label Rouge GB)
Pikanter Gemüse-Papayasalat - Avocado – Gurkensorbet



Zweite Vorspeise

Wolfsbarsch - Jangji Tomate (fermentierte Tomatensauce) farbige Tomaten



Apfelbasilikumsorbet mit Prosecco



Hauptgang

Duo vom Kalb
Rücken im Sous Vide gegart - Kalbsschulter geschmort und gezipft
Gemüse allerlei - Kartoffelschaum - Pastramierde



Dessert

Variation von der Erdbeere und weisser Schokolade
Himbeermeringues - Sauerklee Sorbet



135.00 pro Person inkl. Wasser und Kaffee

Weinempfehlung

Grosjean – Vallée D`Aoste,
100% Muscat Petit Grain 13.0%
Jg. 2020 Fr. 9.00 pro Glas

La Pepite Rose - Schweiz – Wallis 13.5%
Jg. 2021 Fr. 53.00

Tempranillo - Metzger – Pfalz 100 % Tempranillo 14.0%
Jg. 2020 Magnum Fr. 135.00 bzw. Fr. 10.00 pro Glas

Château Guiraud – 1er Cru Classé – Sauternes – Bordeaux – Frankreich
Jg. 2003 Fr. 69.00 pro 0.375-Flasche