



Saint-Valentin

14. Februar 2019

Wir begrüßen Sie -lich mit einem Glas  
*Pol Roger Champagne Brut Réserve*

## Menu

### *Chèvre Chaude*

Gratinierter Ziegenmilchkäse  
mit Kräutersalat, Mango Chutney und Baumnüssen

\*\*\*

### *Crème de salsifis*

Schwarzwurzelcrème  
mit geräuchertem Speck und Calvados

\*\*\*

### *Filet de truite*

Gebrautes Forellenfilet  
mit Zucchini und Orangen-Reisbällchen

\*\*\*

### *Parisienne de veau*

Tranche vom niedergegarten Kalbshohrücken  
mit getrüffelter Kartoffelrose, jungem Gemüse und Amarone-Jus

### *Duo de chocolat*

Duett von der Schokolade  
Weisses Toblerone-Mousse und Schokoladen-Tarte «à la Chef»

Preis pro Person: 95 CHF