

DÉGUSTATION HERBST

NATURE ET PASSION DU JARDIN 2013

AMUSE BOUCHE

2

GARTENTOMATEN

SALAT | TOMATEN – WODKA – GEL | SARDELLE
SIZILIANISCHEN KAPERN | BÜFFELMOZZARELLA | EMULSION
CRYOPOCHIERTER TOMATEN – CAIPIRINHA – BAISER

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

PEPINO | KALBSMARK | FERMENTIERTER KNOBLAUCH | EISKRAUT
GERÖSTETER SELLERIEFOND | CARCIOFINI

ATLANTIK MAKRELE

DASHI – KAMILLEN – SUD | ALGE | INKAGURKE & KRAUT | WASABI

SÜDAFRIKANISCHE LANGOSTINO

ENTENLEBER | MELONE | KALBS – SENF – SCHNEE | MANGO
ORANGEN – OLIVEN – GRANITÉE MIT AUSTERNKRAUT
ZITRONEN – SABAYON

VIOLETTE KAROTTE

GARTEN KAROTTE | KAFFEE | INGWER | ERBSEN | VOGELMIERE

SAINT PIERRE PETIT BÂTEAU

FENCHEL | BIRNE | KAPERN | ZITRONE | JAPANISCHES SALZKRAUT

FROMAGE BLANC

MISPEL GRANITÉ | DREIERLEI SAUERKLEE

EMMENTALER BERGLAMM

PEPERONATA | BOHNEN | SALTY FINGER | FERMENTIERTER KNOBLAUCH
PFIFFERLINGE | CARIOFINI – JUS

ONGLET VOM ANGUS | NEBRASKA

ZWIEBELLAUCH | JUNGER SELLERIE MIT BURGUNDER TRÜFFEL
STEINPILZ | PX – JUS

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

MAÎTRE BERNARD ANTONY

DOMINIKANISCHE TAINORI

THYMIAN | WALLISER APRIKOSE | GEWÜRZ – TAGETES

ZWETSCHGEN KUCHEN

CHAMPAGNER – SABAYON | CREME PATISSERIE | DULCEY | MANDEL |
STREUSEL | CHEESE CAKE EIS

FRIANDISES & PRALINÉS

VOM BRETT

MENÜ

WEINE

4 GÄNGE CHF 105.-

CHF 60.-

5 GÄNGE CHF 125.-

CHF 75.-

6 GÄNGE CHF 145.-

CHF 90.-

7 GÄNGE CHF 165.-

CHF 105.-


NATURE ET PASSION DU JARDIN

RESTAURANT **MATISSE**

DAS MENÜ SERVIEREN WIR TISCHWEISE.

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN CHF INKLUSIVE 8 % MEHRWERTSTEUER UND SERVICE