

D E GUSTATION S OMMER N A T U R E E T P A S S I O N D U J A R D I N 2 0 1 4

KULINARISCHE EINSTIMMUNGEN₁

GARTENGEMÜSE | CIMA DI RAPA-EMULSION | ORANGE

KULINARISCHE EINSTIMMUNGEN₂

LA BONNOTTE VON DER ATLANTIKINSEL NOIRMOUTIER
WOLLSCHWEINSCHINKEN | MARENNES-OLÉRON | SARDELLE | SEA FENNEL

KULINARISCHE EINSTIMMUNGEN₃

TOMATE GIN DE SOLE | SAUERAMPFER
REHARPACCIO | MELONE ZERBINATI | JOSTABEERE

BRETONISCHE MAKRELE

LN₂-TAGETES ORANGE | BERGSAUERKLEE | ROSENBLÜTEN-DASHI

SÜDAFRIKANISCHE LANGOSTINO

ENTENLEBER | ANANAS | KALBS-SENF-SCHNEE | MANGO
ORANGEN-OLIVEN-GRANITÉ MIT AUSTERNKRAUT | KOKOS

KALBSBRIES

KAROTTE | KAFFEE | APRIKOSE | NEUSEELAND SPINAT

4 MAL GARTEN BETE

SAFT | SAUERRAHM | KORNELKIRSCHEN | WASABI | HAFER

BLAUER HUMMER

CORAIL | RED DHOFAR | VANILLE | BORLOTTI BOHNEN
FAVE BOHNEN | ZWETSCHGE

GEANGELTER KABELJAU PETIT BÂTEAU

ERBSEN | SÜSSDOLDE | AMALFI ZITRONE | SCHWARZE LIMONE

GARTENFENCHEL & KRAUT

HIMBEEREN | JIVARA VALRHONA | VOATSIPERIFERY PFEFFER

PRESA | PATA NEGRA

BBQ-TEXTUR | LAUCH-& PERLZWIEBEL | JUNGER SELLERIE | PFIFFERLINGE

KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

MAÎTRE BERNARD ANTONY

GRAND CRU ARRIBA ECUADOR

ACEITE OLIVENÖL | OLIVENKRAUT | CHRYSANTHEME | BERGAMOTT

MAGNUM LOLLI

HÖLUNDER & BLÜTE | VALRHONA MANJARI

FRIANDISES & PRALINÉS

VOM BRETT

MENÜ

4 GÄNGE CHF 105.-

5 GÄNGE CHF 125.-

6 GÄNGE CHF 145.-

7 GÄNGE CHF 175.-

WEINE

CHF 60,-

CHF 75,-

CHF 90,-

CHF 109,-


NATURE ET PASSION DU JARDIN

RESTAURANT **MATISSE**

DAS MENÜ SERVIEREN WIR TISCHWEISE.

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