

DEGUSTATIONS-MENU «LA STÜVA» MENU DE DÉGUSTATION «LA STÜVA»

„Amuse-bouche“



Petite bouillabaisse méditerranéenne et médaillon de homard sur salade piquante de mangues thaïlandaise



Filet de Rouget de roche sauté à l'huile d'olive
Mini-fenouils et rondelles d'oranges sanguines
à la sauce au vermouth et basilic



Panzerotte au ricotta et gorgonzola au
beurre de sauge et noix



Filet mignon de bison en croûte de thym et
suprême de pigeonneau rôti à point
à la purée de persil plat, patates douces et
salpicon fin de betteraves rouges
Sauce crémeuse au grappa Triacca



Trilogie de fromages



Crème brûlée à la mangue et aux fruits de la
passion, glace au coco et baby-ananas glacé
aux graines de fenouil

Frivolités et truffes de notre pâtisserie

„Gruss aus der Küche“



Kleine mediterrane Bouillabaisse begleitet von
Hummermedaillon auf pikantem
Thai-Mango-Salat



Rotbarbenfilet im Oliven-Öl angebraten
Mini-Fenchel mit Blutorangenscheiben an
Wermut-Basilikum-Sauce



Panzerotte mit Ricotta- und Gorgonzola-Füllung
an Salbeibutter und Walnüssen



Bisonfilet in Thymiankruste und
rosa gebratenes Taubenbrüstchen an
Blattpetersilienpüree, Süsskartoffelschaum und
feine Randenwürfel
Aufgeschäumte Grappa-Triacca-Sauce



Trilogie vom Käse



Mango-Passionsfrucht-Crème Brûlée
Glasierte Baby-Ananas
mit Fenchel-Samen

Feingebäck und Truffes

Menu complet / Menu CHF 120.--
Menu à 3 plats / 3-Gang Menu CHF 90.--
à partir de 2 personnes, prix par personne / ab 2 Personen, Preis pro Person