

# Gourmetmenü „Berge und Meer“

## Amuse Bouche

Gratinierte Gillardeauaustern mit glasierten Spargelspitzen

Kren Panna Cotta mit Rote Beete Gazpacho

Champagner Eclats de Meuliere brut Jeunaux Robin

Karottentartar mit Wachtelei und Apfelmustard

2015 Chardonnay Salzlake Heinz Velich

Lauchpüree mit Alpenkaviar und Nussbutter

2016 Bourgogne blanc (CH) Chateau Fuisse

Ceviche von Kwellsaibling mit Honigmelone, Avocado und roter Zwiebel

2010 Riesling Goldberg 1er Lage Geyerhof

## Urkarotten-Guaven-Sorbet

Confierter Steinbutt mit Safran-Fenchelpüree und Buttermilch-Limonen-Found

2015 Capo Martino (FR, RB, PC, ML) Jermann

Lammrücken und Bries mit orientalischen Gewürzen,

Auberginen und Schafsjoghurt

2012 Château Sissan (CF, CS, ME) Côtes de Bordeaux

## Süße Versuchung

2014 Blauer Zweigelt Eiswein Weingut Türk

## Pralinen

falstaff

