

MENU DE LA
Saint Valentin

**COMPOSEZ VOTRE MENU
À QUATRE PLATS**

Entrée - Potage - Plat principal - Dessert

89 €

Avec fromage en supplément + 10 €



**STELLEN SIE SICH IHR
VIER-GANG MENÜ ZUSAMMEN**

Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert

89 €

Wahlweise mit Käse + 10 €



**PUT TOGETHER YOUR OWN
FOUR-COURSE MENU**

Starter - Soup - Main course - Dessert

89€

Optional cheese + 10 €



ST. VALENTIN

À LA CARTE

ENTRÉES

VORSPEISEN / APPETIZERS

SÉRIOLE ROYALE MARINÉE CRUE 

Potimarron | Grenade | Citron vert

ROH MARINIERTER KINGFISCH

Kürbis | Granatapfel | Limette

RAW MARINATED KINGFISH

Pumpkin | Pomegranate | Lime

22 €

OSCIETRA CAVIAR

+ 15 € Supplément | Aufpreis | Surcharge

TERRINE DE FOIE GRAS 

Chutney | Brioche

ENTENLEBER TERRINE

Chutney | Brioche

DUCK FOIE GRAS TERRINE

Chutney | Brioche

28 €

SALADE DE MÂCHE 



Œuf parfait Bio | Croûtons

FELDSALAT

Pochiertes Ei | Croûtons

MACHE SALAD

Poached organic egg | Croûtons

15 €

POTAGES

SUPPEN / SOUPS

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 

Amandes | Huile verte | Coquilles St. Jacques grillées

BLUMENKOHLSUPPE

Mandeln | Kräuter Öl | Gegrillte Jakobsmuschel

CREAM OF CAULIFLOWER

Almonds | Herb oil | Grilled diver scallop

16 €

CONSOMMÉ DE BŒUF « CÉLESTINE » 

Crêpes salées aux fines herbes | Ciboulette

FLÄDLESUPPE

Rinder Consommé | Kräuterflädle | Schnittlauch

BEEF CONSOMMÉ “CELESTINE”

Beef consommé | Sliced savory pancakes | Chives

12 €



ST. VALENTIN

À LA CARTE

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

TERRE & MER

Filet de bœuf | Crevette géante | Carottes | Nage de homard

SURF & TURF

Rinderfilet | Riesengarnele | Karotten | Hummerschaum

SURF & TURF

Beef tenderloin | Jumbo shrimp | Carrots | Lobster foam

59 €

RISOTTO TRUFFÉ



Riz ACQUERELLO | Grana Padano | Truffe du Périgord

TRÜFFEL RISOTTO

ACQUERELLO Risotto | Grana Padano | Périgord Trüffel

TRUFFLE RISOTTO

ACQUERELLO Risotto | Grana Padano | Périgord truffle

39 €

TRUITE SAUMONÉE

Légumes du moment | Pommes de terre | Beurre blanc

LACHSFORELLE

Saisongemüse | Kartoffeln | Beurre Blanc

SALMON TROUT

Seasonal vegetables | Potatoes | Beurre Blanc

32 €

FROMAGE

KÄSE / CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS

Coing | Pain aux noix et fruits secs

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Quitte | Nussbrot mit getrockneten Früchten

FRENCH CHEESE SELECTION

Quince | Bread with fruits and nuts

15 €

DESSERTS

MACARON GÉANT

À LA FRAMBOISE ET À LA ROSE

RIESEN MACARON

MIT HIMBEEREN UND ROSEN

GIANT MACARON

WITH RASPBERRIES AND ROSES

13 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Sorbet framboise | Crumble

Himbeersorbet | Crumble

Raspberry sorbet | Crumble

13 €

CAFÉ GOURMAND

Expresso accompagné d'une sélection de desserts

Espresso mit kleiner Dessert Variation

Espresso with small dessert selection

13 €

