

BALM

HUMMER 2018

START

Hummerbisque im Thermosglas

KALT

Hummer mariniert mit Passionsfrucht-Vinaigrette
auf Black-Angus-Siedfleischterrine

Hummer Kyoto Style mit Wakame, Sesam, Ingwer
& Wasabischaum

Hummer Escabèche mit Fenchel, Safraneis, Guacamole
& konfierten Tomaten

WARM

Hummer mit Périgord-Trüffelküdeli & Lauch

Hummer mit Schnittlauchrisotto, Muscheln
& Auberginen

Hummer an einer Safran-Hollandaise
grüne Spargeln & Rosmarin-Bratkartoffeln

Hummer an einer Zitronengrassauce
Aioli, Kefen & Limonen-Kartoffelstampf

ENDE

Käseauswahl vom „Chäs Barmettler“

Yuzu-Mascarponeörtchen mit Limetten
& Schokoladeneis

Himbeer-Thymiansorbet mit Himbeergeist

Menu 4 Gänge CHF 99.00

Menu 3 Gänge CHF 89.00

Menu 2 Gänge CHF 79.00

Hauptgang Hummer CHF 69.00

Pro Gast servieren wir einen ganzen Hummer

