

BALM

HUMMER 2019

START

Hummerbisque mit Einlage

KALT

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

Hummer Kyoto Style mit Wakame,
Sesam, Ingwer & Wasabi

Hummer mit griechischem Joghurt,
Limette, Fenchel & Gurke

WARM

Hummer mit Safran-Pernodsauce,
junger Blattspinat, konfierte Tomate & Gnocchi

Hummer mit grünen Spargeln,
gepuffter Wildreis & Périgord Trüffel

Hummer an einer Zitronengrassauce
Aioli, Kefen & Limonen-Kartoffelstampf

ENDE

Käseauswahl vom „Chäs Barmettler“

Zweierlei Mousse von der Felchlin Grand Cru Schokolade
mit Mango, Passionsfrucht & Kokos

Himbeer-Thymiansorbet mit Himbeergeist

5 Gänge 109

4 Gänge 99

3 Gänge 89

2 Gänge 79

Pro Gast servieren wir einen ganzen Hummer

