

BALM

HUMMER 2020

START

Brot vom „Eigenbrötler“ mit Butter

Hummerbisque

KALT

Hummer / Passionsfrucht / Black-Angus-Siedfleisch

Hummer / Wasabi / Ingwer / Erdnuss

Hummertatar / Orange / Sternanis / Vanille / Curry

WARM

Hummer / Limetten-Beurre-Blanc / Spinat-Tagliolini

Hummer / grüne Spargeln / gepuffter Wildreis / Périgord Trüffel

Hummer / Zitronengras / Kefen / Koriander-Kartoffelstampf

ENDE

Käseauswahl vom „Chäs Barmettler“ / Feigenmostarda

Kokosmousse / Passionsfrucht / Mango / Schokolade

Himbeersorbet / Himbeergeist

6 Gänge 125

5 Gänge 115

4 Gänge 105

3 Gänge 95

2 Gänge 85

Weinbegleitung pro Gang 15

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr (sonntags bis 20.30 Uhr)



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

JRE
JULIENES RESTAURATEUR