

# SUGGESTION DU CHEF

## Entrées

Apéritif Gourmand

Kleines Assortiment von Spargelvelouté, Foie Gras,  
Jakobsmuschel im Schinkenmantel, Garnele in Krustentiersauce  
22,00

Froschschenkel

mit frischem Knoblauch und Petersilie  
18,00

Salade Carpe Diem

mit Avocados, Orangenfilets, Fenchel und gebratenen Garnelen  
18,50

## Plats Principaux

Lammkoteletts

auf feinem Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln  
29,00

Seeteufel Filet

mit Krustentiersauce, grünem Gemüse und Süßkartoffelpüree  
34,00

Baby Steinbutt

im Ganzen gebraten, dazu Sauce Vierge mit schwarzen Oliven  
und Pommes Lyonnaise  
39,00

## Desserts

Flammierte Cognac-Banane mit Karamell- und Vanilleeis  
9,50

Rhabarbertarte mit kandierten Erdbeeren  
8,50

Dessert-Variation

12,00