

Cheval Blanc Menü

Tatar vom Milchkalb mit Körkaviar

Mosaik vom Spargel, Hummer Croustillon & Wildkräutersalat
18,00€

&

Cappuccino und Tee vom Bärlauch mit Blutwursttortellini

9,00€

&

Karamelierte Mandelmilch mit Gänsestopfleber

Mangoragout & weißem Mandelpurée

20,00€

&

Venusmuscheln im Safran-fenchel-sud, Sepiagnocchi & Zuckerschoten

17,00€

&

Branzinoilet im Tomatenfond

Perlgraupen, Stangensellerie, Oliven & Passepierre

29,00€

Oder

Gebratenes Stubenkücken mit Kräuterseitlingen

Rahmgurken, Zwiebelpurée, Chorizzobucheln & Rosmarinjus
27,00€

&

Croustillant von der Tonkabohne

eingelegte Ananas & Matchatesorbet

11,00€

Menü 6 Gang 89,00€

Menü 5 Gang (ohne Gänseleber) 75,00€

Menü 4 Gang (ohne Gänseleber & Venusmuscheln) 59,00€

Schloss - Menü

Thunfisch & Geistes von der Brunnenkresse
Sakurakresse, Radieschengelée, Sesamgrissini
17,00€

&

Ochsenschwanz-Consommé
Jakobsmuschel & Kalbskopf
9,00€

&

Spanferkelrücken, Räucheraal
Dörrpflaumen & Frühlingszwiebeln
17,00€

&

Filet Asturia Dry Aged beef auf geschmortem Spargel
Kartoffeltörtchen, Markscheiben, Estragonsauce & Jungknoblauch
33,00€

oder

Lachsforelle auf Bärlauch-Picandou-Pappardelle
Schwarze Tomaten & Limonenblätterschaum
29,00€

&

Müssiges von der Guanajaschokolade
Rhabarber, Ingwer, Pfefferminz
10,00€

Menü 5 Gang 79,00€

Menü 4 Gang (ohne Spanferkel) 65,00€