

Valentine's Day 2012

Amuse Bouche mit einem Champagner-Cocktail
Amuse Bouche with a champagne cocktail

—

Riesengarnele mit Avocado und Mango-Chilissalat
King prawn with avocado and mango-chili salad

—

Karotten-Ingwersüppchen mit Sesam-Flûte
Carrot-ginger soup with sesame puff pastry

—

Gefülltes Rindsfilet mit Ochsenchwanz im Lardomantel
mit Babylauch und Süsskartoffelpüree
Fillet of beef filled with oxtail in bacon coat
with baby leek and mashed sweet potatoes

oder
or

Seezungenroulade mit Venusmuscheln, Kefen,
Randenrisotto und Safransauce
«Paupiette» of sole with hard clams, sugar peas,
beetroot risotto and saffron sauce

—

Schokoladen «Mille-feuille» mit Orangenblütensorbet
und Granatapfel
Chocolate «mille-feuille» with orange-blossom sorbet
and pomegranates

4-Gang-Menü mit einem Champagner-Cocktail
4-course menu with a champagne cocktail

120.00