



## **Menu Marché**

– **Marianne Kaltenbach gewidmet** –

### **Crème de brocoli et croûtons de pain**

Broccolicremesuppe mit Brotcroutons

oder/ou

### **Smoothie aux légumes**

Gemüse-Smoothie

\*\*\*\*\*

### **Mâche aux lardons et tomates**

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Datteltomaten

oder/ou

### **Selle de lièvre sauté, salade de chou rouge, airelles rouges et brioche**

Gebratener Hasenrücken mit Rotkohlsalat, Preiselbeeren und Brioche

oder/ou

### **Truite suisse, sabayon au vin blanc et perles de légumes**

Schweizer Forelle mit Weisswein-Sabayon und Gemüseperlen

\*\*\*\*\*

### **Jarret de veau glacé, prunes et croquettes de pommes de terre**

#### **Légumes glacés et jus à l'estragon**

Glasierte Kalbshaxe mit Zwetschgen und Kartoffelkroketten

Glasiertes Gemüse und Estragonjus

oder/ou

### **Chou-rave farci aux champignons sautés**

#### **Pommes de terre aux noix et espuma de cerfeuil**

Gefüllte Kohlrabi mit gebratenen Champignons, Nusskartoffeln und Kerbelschaum

\*\*\*\*\*

### **Crêpe farcie à la crème vanille et oranges**

#### **Glace au chocolat et à la cannelle blanche**

Mit Vanillecreme gefüllter Crêpe, Orangen und weisse Schokoladen-Zimtglace

oder/ou

### **Coupe de glace au yaourt et sorbet aux poires**

#### **Compote de pommes, biscuit cuillère et Chantilly**

Coupe mit Joghurtglace und Birnensorbet, Apfelmus, Löffelbiskuit und Schlagrahm

Bellevue Parkhotel & Spa

3. Dezember 2020