

# Menu Découverte

Mittwoch bis Sonntag

**Duo de truite saumonée bio du Blausee  
Coquilles Saint-Jacques, fenouil et oranges**  
Duett von der Bio-Lachsforelle vom Blausee und Jakobsmuscheln  
mit Fenchel und Orangen

\*\*\*

**Crème de racine de persil, truffes fraîches  
aux tranches de poularde de Bresse**  
Cremesuppe von der Petersilienwurzel  
mit frischen Trüffeln und Tranchen vom gebratenen Bresse-Huhn

\*\*\*

**Filet de skrei, salicorne marinée et betterave  
Mousse de pommes de terre au raifort**  
Skrei-Filet auf mariniertem Salicorne  
Randen und Kartoffelmousseline mit Meerrettich

\*\*\*

**Duo d'agneau – poêlé et braisé – à la fregola sarda  
Couscous aux brocolis et à la réglisse**  
Zweierlei vom Lamm – gebraten und geschmort – auf Fregola Sarda  
Brokkoli-Couscous und Lakritze  
ou/oder

**US Flank Steak du «Green Egg»  
Trois sauces, légumes, gratin dauphinois ou fregola sarda**  
US Premium Flank Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»  
Dreierlei Saucen, Gemüse und Kartoffelgratin oder Fregola Sarda

\*\*\*

**Choix de fromages de d'ici et d'ailleurs**  
Käse von nah und fern

\*\*\*

**Composition de pomme à la vanille et à l'argousier**  
Komposition vom Apfel mit Vanille und Sanddorn

Menu complet 130.–

Menu mit zwei Vorspeisen 105.–

Eine Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Käse oder Dessert 80.–

Für Hotelgäste mit Halbpension: Menu complet, Aufpreis 70.–  
Menu mit zwei Vorspeisen, Aufpreis 58.– zur Halbpension