

MENÜBESCHREIBUNGEN

Robin Höfer



Fischgericht: **«Saibling-Kartoffel-Sellerie-Spargel»**

Komponenten:

- Saibling – Kräuter - Frischkäse
- Kartoffel - Cajun Gewürz - rote Zwiebel
- Sellerie – Kefen - Erbsen
- Spargel – Kartoffel - Haselnuss
- Hollandaise

Fleischgericht: **«Kalbsnierstück-Kalbszunge-Lauch-Morchel-Karotte»**

Komponenten:

- Schweizer Kalbsnierstück - Pilze - rosa Pfeffer
- Schweizer Kalbszunge – Röstschalotten - Schnittlauch
- Lauch - Speck - Rhabarber
- Morchel – Eigelb - Steinpilz Praline
- Karotte – Kräuter – Gewürze
- Kalbsjus

Daniele Angelosanto



Fischgericht: «Saibling-Karotte-Artischocken- Kartoffel-Spargel»

Komponenten:

- Saiblingsfilet mit Haselnussplitter und Zitruschalen
- Karotten-Frischkäse Törtchen mit Haselnusskrokant und Rosmarin
- Violette Artischocken mit Tomaten und Thymianblüte
- Knusprige Kartoffel mit Spargeln und Zitronenperlen
- Reduktion von Dézaley de la Côte

Fleischgericht: «Kalbsnierstück und Kalbszunge – Erbsenflan – Lauch - Fuseau»

Komponenten:

- Schweizer Kalbsnierstück und kandierte Schweizer Kalbszunge mit Frühlingszwiebeln und leicht säuerlichem Rhabarber
- Erbsenflan mit Rhabarber Chutney und S every-Essig
- Lauch-Parmentier mit Alpenbalsamico
- Italienische Spirale mit Morchel und Bärlauchpesto
- Frischk ese creme mit rosa Pfeffer und Marc du Lavaux

Mario Garcia



Fischgericht: «VER» The Golden Spring

Komponenten:

- Leicht geräucherter Saibling mit Frischkäsefarce, Fingerlimes und Sauerrahmperlen
- Selleriekugel mit Haselnuss
- Gurke mit Bärlauch, Frischkäsecreme und Raps
- Gartenerbsenflan mit Apfel, Gurke, Sellerie
- Luftige «Sauce Mousseline» mit Bärlauch

Fleischgericht: «VER» The Golden Spring

Komponenten:

- Sautiertes Schweizer Kalbsnierstück mit lauwarmem Kalbszungensalat und Meerrettich
- Schweizer Kalbszunge mit Morcheln, sous-vide Rhabarber und rosa Pfeffer
- in Gewürzbutter gegarte Kartoffel, Kartoffelpüree mit Trüffel
- Schweizer Spargel mit Meerrettich-Creme
- Zwiebel in verschiedenen Texturen
- Morchelrahmsauce mit Zitronenthymian

Shaun Rollier



Fischgericht: «Saiblingsfilet-Gurke mit Ziegenfrischkäse- Morchel- Erbsen»

Komponenten:

- Saiblingsfilet auf Haselnuss-Saiblingsbiskuit
- Gurken-Mille-Feuille mit geräucherter Ziegenfrischkäsecreme mit Kümmel und Kräuter
- Gefüllte Morchel mit Morchelpüree, Spitzwegerich, Haselnussöl und Alpensalat, Knusperboden mit Buchweizenkeimen
- Erbsentarte mit Meerrettich, Bergkaviar, pflanzliche Erbsencreme und Tonburi
- Sauce «Vierge Lacustre»

Fleischgericht: «Kalbsnierstück & Zunge mit Wachholderbeeren-Spargel-neue Kartoffeln-sommerliches Törtchen-»

Komponenten:

- Medaillon vom Schweizer Kalbsnierstück und Schweizer Kalbszunge glasiert
- Kalbsjus mit Rhabarber und Wachholder
- Weisser Spargel mit gepickeltem Rhabarber und rosa Pfeffer aromatisiert, Mayonnaise, Kräutersalat und Knuspergebäck mit Rhabarber
- Kandierte Kartoffel gefüllt mit Vichyssoise aromatisiert mit Käse und Bärlauchöl
- Törtchen mit Feldthymian, Tomaten, Auberginen und zweifarbig marinierte Zuchinispiralen

Janic Mühlemann



Fischgericht: «Saiblings Rolle-Apfel-Baumkuchen-Zucchetti»

Komponenten:

- Saiblings-Rolle mit Frischkäse und Haselnüssen
- Apfel-Matcha-Kugel
- Gefüllter Baumkuchen
- Zucchetti Küchlein
- Klare Fischeauce

Fleischgericht: «Kalbsmosaik-Morcheltartelette-Kartoffelstick mit Trüffel-Pastinaken Nocke»

Komponenten:

- Mosaik aus Schweizer Kalbsnierstück und Schweizer Kalbszunge mit Morchel und Blätterteig
- Morcheltartelette
- Kartoffelstick mit Trüffel
- Pastinaken Nocke mit Rhabarber
- Trüffeljus mit rosa Pfeffer