

Rendez-vous culinaire

Variation autour du HOMARD

Bisque de homard
Hummersüppchen
mit Cognac verfeinert
21.00

Ravioli de homard
Hausgemachte Hummerravioli
an schaumiger Weisswein Buttersauce
38.00

Gratin de homard
Hummergratin aus den Scheren zubereitet
44.00

Queue de homard au beurre «Danieli»
Grillierter Hummerschwanz und Black Tiger Crevette
mit «Danieli Butter» überbacken
serviert mit Pommes Allumettes
88.00 (Ganzer Hummer)

Plateau de fromages
Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Surprise du pâtissier
Süsse Überraschung aus unserer Patisserie
20.00

Menü komplett CHF 150 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
oder das Menü verändern
berechnen wir diese zu «à la carte» Preisen