

# Rendez-vous culinaire

Carpaccio de Saint-Jacques à l'orange sanguine  
Carpaccio von der Jakobsmuschel  
mit Blutorangen  
und Lauchvinaigrette  
32.00

---

Bouillinada  
Original Südfranzösische Fischsuppe  
aus dem Languedoc-Roussillon  
serviert mit Croûtons, geriebenem Käse und Sauce Rouille  
22.00

---

Huîtres gratinées  
Austern pochiert an einer Champagner-Kräuterrahmsauce  
und Sauce Hollandaise gratiniert  
2 Stück 24.00

---

Raviolis tibétains aux calamars  
Tashi's Momos gefüllt mit Calamares  
Kimchi und Pata Negra  
32.00

---

**Risotto façon paella  
au filet de bœuf et à la langouste**  
Medaillon vom US-Rindsfilet und Tristan Languste  
auf sämigem Safranrisotto mit Erbsen und Peperoni  
86.00

---

Plateau de fromages  
Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Panna cotta  
Zitronengras Panna cotta  
Thai-Mango und Malibu Glace  
22.00

---

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