


*FROHE
Ostern*

Menu



1. Gang

Tartar mit Carbonara Eigelb

Frisches Tartar vom Black Angus, gewürzt mit Kräutern der Provence und einem Hauch von thailändischen Gewürzen, serviert mit cremig-knusprigem Eigelb und Schwarzbrot

2. Gang

Chefs Thunfisch-Knusperrolle

Frischer andalucian Thunfisch, gerollt mit Mango und gebackener Roter Bete in einem knusprigen Teig auf cremiger Avocado, gewürzt mit Wasabi und Daikon-Rettich

3. Gang

Der glasierte Schweizer Lachs

Mit hausgemachter Austernsauce glasiertes Lachsfilet, serviert mit cremigem Jasminreis, Parmesanplätzchen und frischen Kräutern mit Forelle-Kaviar

4. Gang

Französische Ente mit Waldhimbeere

Konfitierte Entenkeule mit Wildthymian und Schalotten, serviert mit gebratenem Süßkartoffelpüree, pochiertem Lauch und Rotweinsauce mit frischer Himbeere

5. Gang

Dry Aged Ribeye

Beste Qualität vom australischen Black Angus Ribeye, serviert mit Kartoffel-Käsekuchen, Waldpilz-Duxelle und Jagger-Sauce

6. Gang

Die Geschichten der Melone

Melonenparfait mit weißer Schweizer Schokolade überzogen und serviert mit Cognac-Eis und knusprigem Mandelkuchen

3 Gang Menu = **CHF 69.00**

4 Gang Menu = **CHF 99.00**

5 Gang Menu = **CHF 119.00**

6 Gang Menu = **CHF 129.00**



Tischreservation unter: www.hotel-himmelrich.ch