



<b>Amuse-Gueule:</b>
Seegras mit marinierten Crevetten, Törtchen von Avocados
m. gebeiztem Lachs & Flusskrebse in Orangenbutter-Sauce
<b>Ouverture chaude:</b>
Potage de Kürbis, exotisch, asiatisch inspiriert & mit Alpen-glace abgerundet
<b>Entrée froide:</b>
Lachstartar auf Kartoffelblinis mit Cheesecake-Crème ou Duo de Poivron, Gemüsemousse, Kräuter & gegrillte Paprika auf Kartoffelblinis
<b>Plat principal:</b>
Red Thai Curry mit Süsskartoffeln
<b>Entremet de dousoeur froide:</b>
Crèmeschnitte mit Ladys - Night Aufschrift in Gold