

Dine and Light Menü

Gemüseterrine | Randen und
Karotten in verschiedenen
Farben und Formen

Fenchel-Consommé | Gebeizter
Saibling | Reis-Chips
Crème Fraîche | Algen

Variation von Kalb und Rind
Portweinjus | Risotto-Krokette
Grünes Gemüse

Emmentaler | Frittierte Tomme
Gruyère-Espuma | Feigensenf
Paprika-Dip | Pumpernickel

Schokoladenmousse
Passionsfrucht
Weisse Schokolade | Meringue

Menu Dine and Light

Terrine de légumes | Betteraves
et carottes de différentes
couleurs et formes

Consommé de fenouil | Omble
chevalier macéré | Chips de riz
Crème fraîche | Algues

Variation de veau et bœuf
Jus au porto | Croquette de
risotto | Légumes verts

Emmental | Tomme frite
Espuma de Gruyère | Moutarde
aux figues | Dip au paprika
Pain de seigle

Mousse au chocolat | Fruit de la
passion | Chocolat blanc
Meringue

Dine and Light **Menü vegetarisch**

Gemüseterrine | Randen und
Karotten in verschiedenen
Farben und Formen

Fenchel-Consommé
Wassermelone | Reis-Chips
Crème Fraîche | Algen

Pilzragout | Miso-Sauce
Risotto-Krokette | Grünes
Gemüse

Emmentaler | Frittierter Tomme
Gruyère-Espuma | Feigensenf
Paprika-Dip | Pumpernickel

Schokoladenmousse
Passionsfrucht
Weisse Schokolade | Meringue

Menu végétarien **Dine and Light**

Terrine de légumes | Betteraves et
carottes de différentes couleurs
et formes

Consommé de fenouil
Pastèque | Chips de riz
Crème fraîche | Algues

Ragoût de champignons
Sauce miso | Croquette de
risotto | Légumes verts

Emmental | Tomme frite
Espuma de Gruyère | Moutarde
aux figues | Dip au paprika
Pain de seigle

Mousse au chocolat | Fruit de la
passion | Chocolat blanc
Meringue