

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

## Taschenkrebs / Avocado / Salat

Tourteau / avocat / salade

Crab / avocado / salad

28.–

\*\*\*

## Kräuterseitlings - Cremesuppe

Crème de pleurotes de panicaut

King oyster mushroom cream soup

15.–

\*\*\*

## Gnocchi / Roquefort / Blattspinat / Macadamia

Gnocchi / Roquefort / épinards en branches / noix Macadamia

Gnocchi / Roquefort / spinach / Macadamia nuts

29.–

\*\*\*

## Taubenbrust / Entenleber / Saisongemüse / Maispralinen

Sûpreme de pigeon / foie de canard / légumes de saison / praline de maïs

Pigeon breast / duck liver / seasonal vegetables / corn praline

46.–

\*\*\*

## Pavlova / exotische Früchte

Pavlova / fruits exotiques

Pavlova / exotic fruits

14.–

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 82.– pro Person

Samstag, 9. Februar 2019

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Rohschinken / «pro specie Rara» Tomaten / Rucicola / Parmesan**

Jambon cru / tomates «pro specie rara» / roquette / Parmesan

Raw ham / «pro specie rara» tomatoes / arugula / Parmesan

19.-

\*\*\*

**Fenchelcremesuppe / Safran / Kaffir Limette**

Crème de fenouil / safran / Kaffir citron vert

Fennel cream soup / saffron / Kaffir lime

14.-

\*\*\*

**Zander / Weissweinsauce / Champagner - Sauerkraut / Kartoffeln**

Sandre / sauce au vin blanc / choucroute à la champagne / pommes de terre

Pike perch / white wine sauce / champagne sauerkraut / potatoes

42.-

\*\*\*

**Perlhuhnbrust / Salbei / Dörrtomaten / Estragonsauce / Camargue Reis**

Suprême de pintade / sauge / tomates séchées / sauce à l'estragon / riz Camargue

Guinea fowl breast / sage / dried tomatoes / tarragon sauce / Camargue rice

42.-

\*\*\*

**Frangipane / Waldfrüchte / Vanilleschaum**

Frangipane / fruits des bois / écume à la vanille

Frangipane / forest berries / frothy vanilla cream

15.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 82.- pro Person

Sonntag, 10. Februar 2019

## Markt Menu

Menu du marché / Market menu

### Knusprige Ravioli / Shiitake / Chinakohl

Ravioli croustillants / Shiitake / chou de Chine

Crispy Ravioli / Shiitake / Chinese cabbage

17.-

\*\*\*

### Gerstensuppe / Trockenfleisch

Soupe à l'orge / viande séchée

Barley soup / dried meat

14.-

\*\*\*

### Dorsch / Tomatenschaum / Linsencassoulet

Morue / écume de tomates / cassoulet de lentilles

Cod / frothy tomato sauce / lentil cassoulet

39.-

\*\*\*

### Schweinsfilet / Calvadossauce / Jungkarotten / Rösti

Filet de porc / sauce au Calvados / jeunes carottes / roesti

Porc fillet / Calvados sauce / young carrots / roesti

41.-

\*\*\*

### Schokoladen – Bouchon / Tonkabohnen Glace

Bouchon au chocolat / glace à la fève Tonka

Chocolat bouchon / Tonka bean ice cream

15.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

79.- pro Person

Montag, 11. Februar 2019

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

## „Caesar Salat“

Mini Lattich / Speck / Poulet / Parmesandressing

Laitue / lard / poulet / dressing au parmesan

Lettuce / bacon / chicken / parmesan dressing

18.-

\*\*\*

## Lauchcremesuppe / Vitelotte Kartoffel

Crème de poireaux / pommes de terre Vitolette

Leek cream soup / Vitolette potato

12.-

\*\*\*

## Samosa / Joghurt Dip / Chili

Samosa / sauce au yaourt / chili

Samosa / yoghurt dip / chili

26.-

\*\*\*

## Kalbsrücken / Thymiansauce / Tomaten Konfit / Kefen / Tagliatelle

Selle de veau / sauce au thym / confit de tomates / pois mange - tout / Tagliatelle

Saddle of veal / thyme sauce / tomato confit / mangetout / Tagliatelle

49.-

\*\*\*

## Birnenmousse / Japonais / Karamellsauce

Mousse à la poire / Japonais / sauce au caramel

Pear mousse / Japonais / caramel sauce

14.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 79.- pro Person

Dienstag, 12 Februar 2019

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

## **Rauchlachs / Blumenkohl Panna cotta / Blini**

Saumon fumé / Panna cotta au chou - fleur / Blini  
Smoked salmon / cauliflower Panna cotta / Blini

24.-

\*\*\*

## **Tomaten Cappuccino**

Cappuccino de tomates  
Tomato Cappuccino

14.-

\*\*\*

## **Gyoza / Meeresfrüchte / Pak choi / Sojasauce**

Gyoza / fruits de mer / Pak Choi / Sauce Soja  
Gyoza / seafood / Pak Choi / soy sauce

32.-

\*\*\*

## **Lammkoteletten / Rosmarinbutter / Zucchetti / Maispuffer**

Côtelettes d'agneau / beurre au romarin / courgettes / galettes de maïs  
Lamb chops / rosemary butter / Zucchetti / corn fritters

42.-

\*\*\*

## **Apfelcrumble / Vanilleglace**

Crumble aux pommes / glace à la vanille  
Apple crumble / vanilla ice cream

14.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 87.- pro Person

Mittwoch, 13. Februar 2019

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Entenleber / Périgord Trüffel / Portwein / Quitte / Brioche  
Foie de canard / truffe Périgord / vin Porto / coing / Brioche  
Duck liver / Périgord truffle / quince / Brioche

29.-

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe / Geflügel Klösschen  
Fleurette aux herbes / quenelles de volaille  
Frothy herb soup / poultry dumplings

15.-

\*\*\*

Seezunge / Lattich Herz / Nussbuttervinaigrette / Venere Reis  
Sole / Cœur de laitue / vinaigrette au beurre noisette / riz Venere  
Sole / lettuce / nut butter vinaigrette / Venere rice

56.-

\*\*\*

Hochland Rindsfilet / Rosmarin Jus / Amarena /  
Winterspargel / Karamell / Kartoffelpraline  
Filet de bœuf des hauts plateaux / jus au romarin / Amarena /  
asperges d'hiver/ caramel / praliné de pommes de terre  
Highland beef fillet / rosemary gravy / Amarena /  
winter asparagus / caramel / potato praline

56.-

\*\*\*

## Schokoladen Traum

Rêve de chocolat  
Chocolat dream

16.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 92.- pro Person

Donnerstag, 14. Februar 2019

## Markt Menu

Menu du marché / Market menu

### Hummersalat / Avocado / Tomate

Salade de homard / avocat / tomate

Lobster salad / avocado / tomato

29.-

\*\*\*

### Champagnersuppe / Crevetten / Curry

Soupe à la champagne / crevettes / Curry

Champagne soup / shrimps / Curry

17.-

\*\*\*

### Grillierter Thunfisch / Salsa / knackiges Gemüse / Weizengaletten

Thon grillé / Salsa / légumes croquantes / galettes de blé

Grilled tuna / Salsa / crunchy vegetables / wheat fritters

42.-

\*\*\*

### Barbarie Ente / Kumquat / Jus / Chicorée / Ananas / Sherryessig

Canard Barbarie / kumquat / jus / endive / ananas / dressing au Sherry

Barbarie duck / kumquat / gravy / chicory / pineapple / Sherry dressing

46.-

\*\*\*

### Crêpes Suzette / Vanilleglace

Crêpes Suzette / glace à la vanille

Crêpes Suzette / vanilla ice cream

16.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 92.- pro Person

Freitag, 15. Februar 2019