

DIE KÜCHENBRIGADE
FREUT SICH
SEINE FESTMENÜS
ZU PRÄSENTIEREN

(SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER - DEZEMBER)

LA LISETTE

Amuse-Bouche

Œuf parfait 64°

Espuma von Polenta & Steinpilzen

Gegrilltes Onglet vom Rind aus dem Hause «Maillefer»

Herbstgemüse
Drillinge

Baba`maretto

75

BAIN REYMOND

Amuse-Bouche

Carpaccio vom Felchen aus dem Léman See

Vinaigrette mit Birnen & Mandeln

Gebratenes Stück vom Kalb

mit Pfifferlingen & Schalottenconfit

Feilleté mit Äpfeln, Granny-Smith-Sorbet

85

FAVERGES

Amuse-Bouche

Marinade mit Gambero rosso

Sauce vierge mit gegrilltem Gemüse & Zitronenconfit

Risotto mit Zitronenaromen & scharf angebratenem Felchen aus dem Léman See

Gegrilltes Lendenstück «Limousine»

Millefeuilles von Kartoffeln & würzigem Porto-Jus

Köstliches Schoko-Praliné mit Williamine-Sorbet

98

PEUPLIER

Amuse-Bouche

Ballotine aus Foie gras von der Ente

Chutney aus Clementinen & Spekulatius-Crumble

Risotto mit dem Saft von Krustentieren & kurz gebratenem Langustinenschwanz

Gegrilltes Rinderfilet «Angus»

Kartoffelcreme mit Trüffeln & würzigem Jus

Köstliches Schoko-Praliné mit Williamine-Sorbet

115

BURIGNON
(JAGD)

Amuse-Bouche

Tatar vom Bison

geräucherter Whiskey & Salicornes

Crèmesüppchen vom Butternut-Kürbis

gebratene Maronen & Guanciales

Rehmedaillon & Jagdgarnitur

Feilleté mit Äpfeln, Granny-Smith-Sorbet

108