

## MENU DOUCE

MIT DELIKATESSEN VOM BERKSHIRE SCHWEIN

189,- €

### Amuses Bouches

◦

Gänseleberkugel, Rettich Perlen und Wachtelei auf einer pikanten Sülze vom Eisbein, knusprige Baguette Scheibe mit Griebenschmalz und schwarze Perigord Trüffeln

◦

Steiners Trüffelwurst mit Pistazie und kleine Wirsingravioli auf einer Bouillon von schwarzen Perigord Trüffeln

◦

Marinierter Schweinebauch mit Langustine Royale auf einer Essenz von Krustentieren, aromatisiert mit Kamillenblüten und Piment d'Espelette

◦

Delice von der Erbse mit Blutwurst und karamellisierten Chantecler Apfel

◦

Tranche vom Rücken, kleines paniertes Schnitzel aus der Keule und in Burgunder geschmorte Bäckle mit einer Gewürzjus, Artischocken „poivrade“

◦

Zitronensorbet mit Mandoise Rosé Champagner

◦

### Dessert

◦◦

Petit Fours et chocolates

◦◦◦

Unser Menu in fünf Gängen serviert | 149

Die besondere Auster „Huitres Noisettes d'Agon auf Eis mit Zitrone (drei Stück) | 14

Froschschenkel „classic“ mit mildem jungen Knoblauch und Petersilie | 49

(halbe Portion) | 38

Käse vom Wagen Affineur „Bouton d'Or“ | 29



## MENU SAVEURS AVEC POISSON ET CRUSTACEE

169,- €

Selbstverständlich bieten wir während dieser Zeit auch unser Menu Saveurs mit Fisch und Krustentieren in sechs Gängen an.

*Die Liebe zum Kochen und Genießen,  
der Respekt vor der Natur  
und vor dem was sie uns schenkt,  
die Bewahrung der Bodenständigkeit,  
sind die Schlüssel zum Glück*

*Douce Steiner*