

Andy's Winter 2012 – Gourmetmenu

Menu gourmand Andy – hiver 2012

Amuse Bouche

★ ★ ★

Scampo 6/9 Süd-Afrika sautiert auf caramelisiertem Brüsseler und Randen

Scampo 6/9 (Afrique du Sud) sauté sur salade d'endives caramélisée et betterave rouge

★ ★ ★

Wolfsbarsch Wildfang mit pochiertem Ei aus Subingen mit Blattspinat und Trüffel

Loup de mer sauvage avec oeuf poché de Subingen avec épinards en branche et truffes

★ ★ ★

Entenstopfleberschnitzel aus dem Elsass gebraten auf Apfel und Verjus

Escalope de foie gras de canard d'Alsace sautée sur pomme et verjus

★ ★ ★

Taubenbrust gebraten auf Wirsinggemüse und Langpfeffertapendestock

Poitrine de pigeonneau rôtie sur chou frisé avec purrée de pommes de terre
à la pâte de poivre long d'Indonésie et sauce de poivre

★ ★ ★

Regionale - Nationale - Internationale Käseplatte

Plateau de fromages régionaux, nationaux et internationaux

★ ★ ★

Ananascarpaccio mariniert mit Passionsfrucht- und Limonenzeste Passionsfrucht – Ananassorbet

Carpaccio à l'ananas mariné aux zestes du fruit de passion et de limettes
Sorbet au fruit de passion et ananas

★ ★ ★

Andy's Crème Brûlée 2012

Crème Brûlée 2012, spécialité andy

Friandises, Mignardises et Chocolats

3-Gang-Menu Fr. 98.-

Menu à trois courses Fr. 98.-

6-Gang-Menu Fr. 170.-

Menu à six courses Fr. 170.-

4-Gang-Menu Fr. 128.-

Menu à quatre courses Fr. 128.-

5-Gang-Menu Fr. 150.-

Menu à cinq courses Fr. 150.-

7-Gang-Menu Fr. 190.-

Menu à sept courses Fr. 190.-

