

# Le Petit Manoir

\*\*\*\*

## Restaurant *Der Fisch der Schriftsteller*

### EINGÄNGE

Hausgemachter Kalbsschwanz und Gänsestopfleber mit Lauchvinaigrette	CHF 24.-
Frische Erbsen und Minze, von uns geräucherter roter Thunfisch	CHF 24.-
Schneekrabbe mit Curry, Zucchini und Zitrus-Carpaccio	CHF 26.-
Foie gras von Rougié, Rhabarberchutney und Coulis	CHF 35.-

### HAUPTGANG

Chausson von sonnigem Gemüse und seine Sauce vierge - 15 Minuten Kochzeit	CHF 34.-
Gebratenes Kalbsbries, Spinat, Knoblauchcreme, Kaffeesauce	CHF 36.-
Gebratenes Zandersteak, Krauttrilogie, Soja-Yuzu-Sauce	CHF 44.-
Gegrilltes Rippensteak vom Rind, Mangold- und Pfifferlingspastete, Speckjus	CHF 52.-
Der Vorschlag des Küchenchefs	CHF 49.-

### DESSERTS

Baba au rhum	CHF 13.-
Zartbitterschokoladen-Basilikum-Palette mit Zitronen-Confit	CHF 16.-
Nektarinentörtchen mit Mandelnougatine und Sichuanpfeffercreme	CHF 17.-
Passionsfrucht, Kokosnussbiskuit und grüner Apfel mit Ingwer	CHF 18.-

DAS TÄGLICHE MITTAGSMITTAGSFORMEL : *Dienstag bis Freitag mittags*

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert des Tages von CHF 39.- pro Person

Tagesgericht ab CHF 22.- pro Person

*Liebe Kunden, bitte informieren Sie unser Personal über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten*

*Inklusive Service und 7,7% Mehrwertsteuer*

# Le Petit Manoir

\*\*\*\*

## Das Menü der Künstler

Mise en bouche

\*\*\*

Schneekrabbe mit Curry, Carpaccio von Zucchini mit Zitrusfrüchten

\*\*\*

Gebratener Zander, Krauttrilogie, Soja-Yuzu-Sauce

\*\*\*

Gegrilltes Rippensteak vom Rind,  
Mangold und Pfifferlingspastete, Speckjus

\*\*\*

Palet mit dunkler Schokolade und Basilikum, Zitronenconfit

\*\*\*

Mignardises

**CHF 98.00 pro Person**

**CHF 110.00 pro Person mit Käse**



*Liebe Kunden, bitte informieren Sie unser Personal über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten*

*Inklusive Service und 7,7% Mehrwertsteuer*