

Le Petit Manoir



Restaurant Der Fisch der Schriftsteller

EINGÄNGE

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 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