



Le Menu d'Eté

FR. 128.-

Jambon Iberique "Guijuelo" et mille feuilles d'aubergine et mozzarella

Guijuelo Rohschinken mit Auberginen-Mozzarella Mille-feuille

GUIJUELO RAW HAM WITH EGG PLANT MOZARELLE MILLE-FEUILLE

* *

Gazpacho Andaluz et petite brochette de scampi

Spanische, kalte Gazpacho mit Scampi-Spiesschen

SPANISH, COLD GAZPACHO SOUP WITH SCAMPI SKEWER

* *

Tranche de turbot grillée et ravioli à la truffe d'été au beurre blanc

Grillierter Steinbutt mit hausgemachten Sommertrüffel-Ravioli

GRILLED TURBOT WITH HOMEMADE SUMMER TRUFFLE RAVIOLI

* *

Tournedos de filet de bœuf à la sauce barbeque maison

Pommes château au romarin et légumes d'été

Rindsfilet-Tournedos mit sommerlicher Barbeque Sauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH BARBEQUE SAUCE, ROSEMARY POTATOES AND VEGETABLES

* *

Les trois macarons glacés garni de baies

Mit frischen Berren garnierte Macarons gefüllt mit Erdbeer-Thymian Sorbet,

Citronen Basilikum Sorbet und Lavendel-Glacé

WITH FRESH BERRIES GARNISHED MACAROONS WITH STRAWBERRY THYME SORBET,

LEMON BASIL SORBET AND LAVENDER ICE CREAM

* *

Weiherschloss Bottmingen, im Sommer 2010