

Rendez-vous culinaire

Variation autour du HOMARD

Bisque de homard

Hummersüppchen
mit Cognac verfeinert

Ravioli de homard

Hausgemachte Hummerravioli
an schaumiger Weisswein Buttersauce

Gratin de homard

Hummergratin aus den Scheren zubereitet

Granité au fruit de la passion

Erfrischendes Passionsfrucht Granite

Queue de homard au beurre "Danieli"

Grillierter Hummerschwanz und Black Tiger Crevette
mit « Danieli Butter » überbacken
serviert mit Pommes Allumettes

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Gâteau au chocolat moelleux

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus
Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem
Kern und Vanilleglace

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
berechnen wir diese zu „à la carte“ Preisen

Verkürztes Menü möglich
Ermässigung CHF 8 pro Gang