



KULINARISCHER KURZTRIP NACH FRANKREICH

geräucherter Swiss Lachs
mit Sauerrahm auf
Auscher Buchweizen-Blinn

★ ★ ★

Filet vom regionalen Rind
au Café de Paris-Sauce,
Streichholzkartoffeln und
Zucchetti-Tomaten-Ragout

★ ★ ★

Käseteller mit:

Cantal (Kuh, Halbhart)

Époisses (Kuh, weich)

Caprifeuille (Ziege, gereift)

★ ★ ★

Zitronentarte mit Himbeer-
sauce und Zitronensorbet

3 Gänge 62.-
4 Gänge 69.-



VIVE LA FRANCE

Salmon des grisons fumé
à la crème fraîche, Blini
au sarrasin de Dusch

★ ★ ★

Filet de boeuf de la
région, sauce Café de
Paris, Pommes allumettes,
courgettes et tomates

★ ★ ★

Assiette de fromages:
cantal, époisses et
caprivaillé

★ ★ ★

Tarte au citron,
coulis de framboises et
sorbet au citron

3 plats 62.-
4 plats 69.-