

Genuss-Trilogie

Komponieren Sie Ihr persönliches Menu.

Wählen Sie 3 Vorspeisen und/oder 3 Hauptgänge und/oder 3 Desserts.

Ihre Komposition wird Ihnen auf einem Tablett in kleinen Geschirren serviert
Erhältlich bis 6 Personen pro Tisch

Auswahl an Vorspeisen

24

Gestockte Tomaten-Erdbeercreme

Wildkräuter | Minze | Lupinen-Vinaigrette

Sommersalat

Melone | Walliser Grand Cru Rohschinken | Minze | Holunderblüten

Tatar vom hausgebeizten Misoxer Lachs

Gebatene Jakobsmuschel | Aprikosen-Thymian-Chutney | Randen | Sauerrahm

Klassisches Rindstatar

Parmesan | Basilikum-Pesto | Kräutersalat
Grillgemüse | Focaccia oder Toast

Gurken-Wasabi-Gazpacho

Tomatensorbet

Erbsen-Minze-Cremesuppe

Geräucherte Entenbrust | Aprikosen-Chutney

Gebratene Alpen-Egli aus Raron

Pfifferlinge | Oregano | Salzkartoffeln | Junger Spinat

Gebratenes Alpen-Zanderfilet aus Raron

Maisvariation | Junge Zwiebeln & Erbsen | Crème Fraîche

Heimische Pouletbrust "Singapur"

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis

Omoso Jungrind-Ellenfilet aus dem Emmental

Hausgemachte Gnocchi | Erbsen | Minze | Himbeeren | Crème Fraîche

Das "Regionale"

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse | Pommes Frites | Sommergemüse

Basler Ratsherrentopf

Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse | Speck
Champignonrahmsauce | Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)

Geschnetzelte Kalbsleber

Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale" | Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)

Swiss Farmer-Kalbsgeschnetztes

Rahmsauce mit Pfifferlingen & Oregano | Kräuter | Rösti (Kartoffeln vom Tannerhof, Biel-Benken)

Club-Sandwich Seegarten

Heimische Pouletbrust | Speck | Eiersalat | Tomate | Eisbergsalat | Grillgemüse | Pommes Frites

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Malfatti

Frühlingsspinat | Kirschtomaten | Pfifferlinge | Basilikum-Pesto



Amaranth mit Mangold

Rote Beete | Blaubeeren | Humus | Joghurt | Karamellisierte Zwiebeln



Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Frischkäse | Thymian | Aprikose
Pinienkernbutter | Königskirschen | Cironé



Gestockte Creme von der Kokosnuss

Königskirschen-Sorbet (Fam. Meier, Metzleren) | Ananas-Streusel

Caramelchöpfli im Weckglas serviert

Karamellisierte Pekannüsse | Orange | Thymian | Rahm

Marinierte Erdbeeren

(Beeriland Bottmingen) | Mit Doppelrahm & Meringues

Sommerdessert "Hugo mal anders"

Minze-Sorbet | Limettencreme | Holunderblüten | Prosecco

Sorbet Zwetschge

Vieille Prune

Sorbet Zitrone

Vodka oder Prosecco

Rahmglace

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mocca | Haselnuss

Sorbet

Zwetschge | Zitrone

1 Kugel hausgemachtes Sorbet

Chriesi | Pfefferminze

Gerührter Eiskaffee Seegarten

Kaffeeglacé | Kirsch | Rahm

Coupe Danmark

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm