

Gala-Dîner Belle Époque

13. Juni 2026

Kalte Vorspeise

Sautierte Jakobsmuschelnüssli mit Kiwi-Gel,
Rotweinschalotten, Basilicum-Crumble,
Artischockenboden

Suppe

Kraftbrühe Monte Carlo

Hauptgericht

Entrecôte à la Bordelaise mit Mark
Kartoffelküchlein
Gemüse garnitur Mosaik

Dessert

Pochierter Pfirsich im Champagnersud,
Fingerlimette, Himbeerpulver,
Tonkabohnen-Parfait