

Menü 1

127

Kopfsalatherz

Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamicovinaigrette

19

* * *

Weisse Tomatenschaumsuppe

Basilikum

18

* * *

Zitronensorbet & Campari

14

* * *

Trilogie vom Ormalinger Jungschwein

Venerereis – Krautstiel & Peperoni – Portweinjus

52

* * *

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 2

131

Confiertes Saiblingfilet (CH)

Rande – Wasabi

23

Fenchel-Dillrisotto

Black Tiger Crevetten (VNM)

25

Black Angus Rindsfilet (USA)

Schlosskartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus

59

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 3

138

Steinpilzconsommé

Ententortellini (FR)

19

Seeteufelsaltimbocca (FR)

Pak Choy – Tomatenchutney

24

Erdbeersorbet & Balsamico

9

Entrecote double (AUS) & Hummerschwanz (AUS)
Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Mini Patisson –

Szechuanpfefferjus

62

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 4

145

Zweierlei vom Tuna (VNM)

Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen

24

* * *

Burrataravioli

Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma

21

* * *

60°C Ei

Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum

19

* * *

Kalbsrücken (CH)

Kartoffeltortilla – junges Gemüse – Echalottenconfit

57

* * *

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24