

# Hotel FLORHOF

Vorspeisen	CHF
Terrine von der Schwarzwurzel im farbigen Gemüsemantel mit Mesclun-Kräutersalat und Gewürzessig	23
Gerstencrèmesuppe mit Kartoffelflan, Tatar vom „Balfego“ Thunfisch Toro und Mango in verschiedenen Texturen	28
Saint-Pierre mit Maroni und Quitte im Wirzmantel serviert mit Curry-Muschel Frikassée	26
Pulpo überbacken mit einer Crémant Hollandaise an mariniertem Rosenkohl und Markbein	26
Gänseleber Terrine „Pina Colada“ mit Brioche Ananas Ravioli, weisses Schokoladen-Rumglace und Kokosluft	32
„Miéral“ Entenbrust an Honig-Bergamotten Jus, Gruyère Schmarrn, Piment d'Espelette-Nuss Knusper	27
	
Hauptgänge	
Agnolotti gefüllt mit Steinpilzen auf Kürbiscrème mit Quitte, schwarzen Nüssen und Taleggio Espuma	42
Wolfsbarsch an Verjus Schaum, Ravioli mit Hecht Brandade und Trüffel-Schwarzwurzelgemüse	54
„Tristan“ Languste mit Limettenschaum auf einem Kartoffel-Mango Frikassée mit Raz el hanout und geschmorter Fenchelcrème	58
Entrecôte vom „Holstein“ Rind Bordelaiser Art Amarone Risotto, Sellericrème und Markbein Brioche mit Kräuter Fleur de Sel	56
Frikassée von der Kalbshaxe an einer Safransauce Gnocchi von der „Albulatal“ Bergkartoffel und Variation vom Wurzelgemüse mit gebratener Entenleber	49 +8
Duo von der „Miéral“ Taube an einer Sauce Albufera Gebratene Brust und Schenkel gefüllt mit Maroni und Zwetschge Petersilienwurzelcrème und Strudel von Gnocchi à la Romaine	56
Entrecôte vom Reh mit Kaffee-Nusskruste an Tonkabohnen Jus Kürbis-Kartoffel Blinis und Waldpilz-Schalottenkompott	58
	
Desserts	
Schokoladen-Eis-Soufflé mit Blutorangenmousse, Gewürzorange und Zitronencreme	17
Bananen Tarte Tatin auf bretonischem Kokostaler Kokosglace und marinierte exotische Früchte mit Diplomatico Rum	19
Piemonteser Haselnuss Mille-feuille mit Doppelrahm Glace und Zwetschge in verschiedenen Texturen	18
Unser hausgemachtes Glace: Sauerrahm, Pistazie, Schokolade und saisonale Sorbets	pro Kugel 6
Florhof Käseauswahl mit Fruchtbrot und saisonalen Chutneys	18

# Hotel FLORHOF

## menu

Panna Cotta von der „Albulatal“ Bergkartoffel  
„Brüggli“ Saibling mit seinem Roggen, Austern-Randen Mayonnaise und marinierter Rettich



Velouté von Kardonen und „Perigord“ Trüffel  
Eigelb Espuma und „Iberico Bellota“ Schinken



Raviolo vom geschmorten Ochenschwanz mit gebratener Gänseleber  
Petersilienwurzelcrème und Schalottenconfit



Duo vom „Gascogne“ Kapaun  
Gebackener Schenkel und konfierte Brust  
Gambero Rosso, Paellacrème, Tomatenöl und „Albalá“ Jus



Florhof Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys und Fruchtbrot



Tartelette vom Panettone Parfait, Bratapfelcrème und Moscato d’Asti Schaum

3 Gang Menü 90 chf, mit Weinbegleitung 120 chf  
4 Gang Menü 105 chf, mit Weinbegleitung 140 chf  
5 Gang Menü 135 chf, mit Weinbegleitung 180 chf  
6 Gang Menü 150 chf, mit Weinbegleitung 205 chf

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

#### Fleischdeklaration:

Ochenschwanz/Kalb/Markbein/Schwein: Schweiz, Rind: Belgien, Kapaun/Taube/Ente: Frankreich  
Reh: Deutschland/Österreich, Gänseleber: Frankreich/Ungarn, Iberico: Spanien

#### Fischdeklaration:

Wolfsbarsch: Atlantik Bar de Ligne Wildfang, Saint-Pierre: Frankreich Wildfang, Muscheln: Italien/Holland Zucht  
Tunfisch: Spanien Zucht, Pulpo: Spanien/Italien Wildfang, Languste: Tristan Süd Atlantik Wildfang, Saibling/Hecht: Schweiz Zucht  
Austern: Frankreich Zucht, Gambero Rosso: Italien Wildfang

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt.