

Hotel FLORHOF

menu

3 Gänge 52 chf

1

Variation von farbigen Tomaten und Burrata



Perlhuhnbrust gefüllt mit einer Kräuterfarce
gebratene Gnocchi und Frühlingsgemüse



Tarte Tatin mit Sauerrahmglace und Pistaziensauce

menu

3 Gänge 85 chf

2

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Yuzu und Basilikum
Tomaten in seinen Texturen



Rinderfilet mit Markbeinkruste auf Portweinsauce
Kartoffel-Sandkarottenmousseline und gebratenes Gemüse



Variation von Schokolade und Karamell

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

Fleischdeklaration:

Kalb/Rind/Schwein/Markbein: Schweiz, Perlhuhn, Bresse Poularde: Frankreich

Fischdeklaration:

Crevetten: Vietnam Zucht, Seeszunge: Holland/Frankreich Wildfang/Zucht
Jakobsmuscheln: Frankreich/Holland Wildfang, Hummer: USA/Wildfang

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

HOTEL FLORHOF

menu

4 Gänge 95 chf

3

Mille Feuilles von der Kichererbse mit Aubergine
Tomate, Basilikum und einem Joghurt-Curry



Hummer Bisque mit Crevetten Gyoza



„Ormalinger“ Jungschwein in seinen Texturen
Kartoffel-Sandkarottenmousseline und Artischocken à la Barigoule



Quarkmousse mit Lavendel
Himbeeren und Rhabarber

menu

4 Gänge 105 chf

4

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Yuzu und Basilikum
Tomaten in seinen Texturen



Raviolo gefüllt mit konfiertem Schenkel von der Bresse Poularde
Comté Crème und Salbeibutter-Espuma



Kalbskotelette am Stück gegart an einer Morchelrahmsauce
Gnocchi mit Artischocken und Tomaten à la Barigoule

oder

Sanft gegarte Seezungenfilets mit Crémant d'Alsace Sauce
Kohlrabi mit Piemonteser Haselnüssen und Ravioli mit Kräuterricotta und Wachteilegelb



Crème Brûlée mit Tonkabohne und einer Variation von Waldbeeren

Bitte wählen Sie vorab einen Hauptgang beim Menu 4 aus