

**Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit
von größerem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns.**

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 - 1826), französischer Schriftsteller, Jurist und Gastronom, Lehrbuch der
Gastronomie und Tafelfreuden

„Le menu du roi“ - ein aussergewöhnlicher Abend

Musikalisch begleitet von Janis Zumbrohn

**Samstag, 10. Februar 2018
Hotel Restaurant Kreuz, Leissigen**

1. Kalte Vorspeise/ Hors-d'œuvre froid

Tatar, Felchen, Rind

2. Suppe/ Potage

Kresse, Sauerrahm

3. Warme Vorspeise/ Hors-d'œuvre chaud

Tagliatelle, Trüffel

4. Fisch/ Poisson

Seeteufel, Lachs

5. Hauptplatte/ Grosse pièce

Rind, Kartoffel, Thymianbutter

6. Warmes Zwischengericht/ Entrée chaud

Kalb, Rohschinken, Pilze

7. Kaltes Zwischengericht/ Entrée froid

Pulpo, Rucola, Vinaigrette

8. Sorbet

Kräuter, Mandel

9. Braten mit Salat/ Rôti et salade

Ente, Orangen

10. Gemüse, Légumes

Terrine, Randen

11. Süssspeise/ Entremets

Schokolade, Himbeeren

12. Würzbissen/ Savoury

Ziegenkäse, Lenkerbleu

13. Nachtisch/ Dessert

Papaya, Tiramisu

Preis pro Person inklusive korrespondierende Weine, Mineralwasser
Kaffee und Digestif
CHF 168.00