1. März - Fisch und Krustentiermenu – aus Binnen- und salzigen Gewässern!

<u>Mediterrane Inspirationen!</u>

Erleben Sie ein gehobenes, finessenreiches und exquisites Menu von Rolf Grob.

Wir servieren Gang für Gang auserlesene Zutaten. Fische und Hummer stammen aus besten Bezugsquellen von Nord bis Süd, für die Sie und ich im Normalfall keinen Zugang haben!

Das festliche Menu-Angebot - im La Bouteille geniessen Sie heute:

Apéro + Entrée

1. Carpaccio vom Gambero Rosso, Couscous und Limetten-Olivenöl
2. Regenbogenforelle vom Kundelfingerhof, sanft gedünstet, Kartoffel-Fenchelsalat
3. Bretonischer Hummer, geangelter Wolfsbarsch und Rotbarbe, Sepia-Risotto, Salicornes (Meerbohnen)
4. Apfel-Tarte mit Sorbet und Vanille-Zimtsauce

Preis/P CHF 145.00 inkl. perfekt abgestimmten Weinen glasweise zu den Gängen serviert, 1 Wasser, 1 Kaffee und 1 Grappa.

Programmbeginn 19 Uhr. Anmeldeschluss DI, 27.2.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!