

Flimser Gourmetmenu

À partir de deux personnes

Ab zwei Personen

Carpaccio du jambon de cerf avec mousse de parmesan et pesto aux bourgeons de sapin

Hirschschinkencarpaccio mit Parmesanespuma und Tannenpesto

Soupe de potiron et gingembre avec coquille Saint-Jacques

Kürbis-Ingwersuppe mit Jacobsmuschel

Filet de turbot avec bolets et chou à la bière blanche

Steinbuttfilet mit Steinpilzen und Weissbierspitzkohl

Pata Negra servi avec choux de Bruxelles, poire au Téquila et tartelette de marrons

Pata Negra mit Rosenkohl, Tequila Birne und Kastanientörtchen

Petit choix de fromages de lait cru affinés par le Maître Fromager Rolf Beeler

Kleine Auswahl von Biokäse vom Affineur Rolf Beeler

Crème brûlée au Kalamansi-Szechuan avec cannelloni aux amandes et kumquats

Kalamansi-Szechuan Crème brûlée mit Mandelcannelloni und Kumquats

6 plat Menu CHF 140.--, 5 plat Menu CHF 120.--, 4 plat Menu CHF 100.--, 3 plat Menu CHF 90.--