



Les Quatre Saisons

— CATERING —

Das Gourmet Menu 2017

Frutiger Rauchstör-Mousse & schottisches Lachs-Ceviche
Amarant / Granny Smith / Salat
Brioche
La mousse d'esturgeon fumé et ceviche de saumon
L'amarante / Granny Smith / salade
La brioche

Butternut-Kürbissuppe / Chutney
Carasau
La crème de potiron- butternut / chutney
Carasau

Kalbsrücken-Médaille / Mandelkruste
Linsen-Trilogie / Curry
Süsskartoffel / Kokosnuss
La selle de veau / croûte d'amandes
La trilogie de lentilles / curry
La purée de patate douce / noix de coco

Joghurt-Limonen-Geeistes / Eggnog / Criollo-Schokolade
Banane mit Cassonade / Mango- Kompott
La glace de yaourt au citron vert / eggnog / chocolat Criollo
La banane en cassonade / compote de mangue

