

# ...in den Herbst...

Samstag, 11. September 2010  
um 18.30 Uhr

Tatar & Sashimi vom Thun

\*\*\*

Frischkäse- Kürbiskern- Mousse  
mit Blüten von der Wiese

\*\*\*

Schaumsüppchen von Steinpilzen  
mit Crôutons

\*\*\*

Lauwarmes Räucheraalfilet  
auf Belugalinsen  
mit Schaum und altem Balsamico

\*\*\*

Boddenzanderfilet –kross–  
mit Safransauce und Kräuterspinat

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Crepinette vom Kaninchen  
mit grünen Bohnenkernen, Panchetta  
und gerösteter Rosmarinpolenta

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxe  
mit Trüffeljus,  
Kürbis und Schupfnudeln

\*\*\*

Mousse von Holunderbeeren  
mit Blütenespuma

\*\*\*

Sanddornparfait  
&  
Espresso- Crème brûlée