

## L' ÉTABLE MENÜ

### Kulinarische Einstimmung

---

#### Gruß aus der Küche

---

**Terrine von der Gänseleber**  
Spargel / Wilde Erdbeere / Gartenkräuter

---

**Austern & Pulpo**  
Paprika / Zwiebel / Sauerkraut

---

**Kalbsbries**  
Morchel / Erbse / Sherry - Sud

---

**Loup de mer**  
Zitrone / Kartoffel / Fliederkraut / Bouillabaisse

---

### Kulinarisches Intermezzo

---

**Hüfte & Bauch vom Salzwiesenschaff**  
M´Hamsa Couscous / Aubergine / Schwarzer Knoblauch

---

**Greizer**  
Bittersalate / Pâte Brisée / French Dressing

---

**Schokoladen Mille-feuille**  
Aprikose / Salzkaramell-Eis

---

### Kulinarischer Ausklang

**als 3-Gang Menü € 89**  
Gänseleber / Lamm / Schokoladen Mille-feuille

**als 4-Gang Menü € 109**  
Gänseleber / Loup de mer / Lamm / Schokoladen Mille-feuille

**als 5-Gang Menü € 129**  
Gänseleber / Austern & Pulpo / Lou de mer / Lamm / Schokoladen Mille-feuille

**als 6-Gang Menü € 149**  
Gänseleber / Austern & Pulpo / Kalbsbries / Loup de mer / Lamm / Schokoladen Mille-feuille

**als 7-Gang Menü € 159**

## À LA CARTE

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

**Terrine von der Gänseleber**  
Spargel / Wilde Erdbeere / Gartenkräuter  
€ 38

---

**Austern & Pulpo**  
Paprika / Zwiebel / Sauerkraut  
als Vorspeise € 38  
als Zwischengang € 44

### ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

**Kalbsbries**  
Morchel / Erbse / Sherry Sud  
als Zwischengang € 38  
als Hauptgang € 46

---

**Loup de mer**  
Zitrone / Kartoffel / Fliederkraut / Bouillabaisse  
als Zwischengang € 42  
als Hauptgang € 52

---

**Hüfte & Bauch vom Salzwiesenslamm**  
M´Hamsa Couscous / Aubergine / Schwarzer Knoblauch  
€ 52

### DESSERT & KÄSE

**Schokoladen - Millefeuille**  
Aprikose / Salzkaramell-Eis  
€ 18

---

**Greyerzer**  
Bittersalate / Pâte Brisée / French Dressing  
€ 16