



P A V I L L O N

LUNCH MENÜ

VON LAURENT EPERON

Erbse

Velouté - Zitrone - Wachtelei - Kochschinken

oder

Grüner Spargel aus Bruchsal - Flusskrebs aus Galicien - Morcheln

Cassolette - junger Fenchel - Sellerie- Estragon - Trüffel - Vin Jaune

—

Petersfisch

Grilliertes Filet - Muscheln - weisse Bohnen - Salikorn

oder

Lamm aus Sisteron

Karree - Haselnuss - Persillé de Tignes - Saubohne - Weisse Lötschentaler

—

Frischer und gereifter Käse

Käseauswahl vom Wagen - Brotauswahl und Butter

oder

Dessert zur Wahl aus der Karte

3 - 98

2 - 76

SPARGEL AUS BRUCHSAL

Weisse Spargelspitzen - Mimosa - Vinaigrette - 46

Noir de Bigorre - Rohschinken - Pyrenäen - 18 Monate - 28

Ormalinger Buurehamme - Freiland - Kochschinken - 16

Bergkartoffel - Corne de Gatte - Salat - 14

Célestine - Rauchlachs aus Schottland - Schnittlauch - Roulade - 28

CHF - MWST inkl.
Woche 15 & 16 / 2019

Herkunft: Schwein - Schweiz & Frankreich, Rauchlachs - Schottland, Flusskrebs - Spanien, St. Petersfisch - Frankreich, Muscheln - Frankreich & Italien & Norwegen, Kalb - Schweiz, Lamm - Frankreich, Hummer - Frankreich