Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud purée de carottes, agrumes, babeurre

Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss truffe noire, quenelles de céleri

Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé

Tournedos de bœuf « Rossini » foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe

ou

Carré d'agneau rôti à point, Garam Masala, pois chiches, couscous

Crème de riz au lait aux fèves de tonka ganache aux fruits de la passion noix de macadamia, sorbet-banane

Nous vous proposons le menu à 5 plats au prix de \in 115,00

ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud au prix de \in 89,00

ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud $au\ prix\ de\ \ \mathcal{C}\ 74,00$

Le menu végétarien de la Kaminstube

Mousse de noix de cajou grillées airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico

Velouté de maïs à la crème lait de noix de coco, curry, sommités de chou-fleur

Risotto de betteraves rouges chèvre frais, noix, poire Williams

« Tagliarini »- maison aux herbes du jardin sauce Madère à la crème, cèpes poêlés

Barre de chocolat « Ivoire » petit ragoût d'oranges glace à la pâte d'amandes

Nous vous proposons le menu à 5 plats au prix de ϵ 98,00

ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud au prix de ϵ 78,00

ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud $au\ prix\ de\ \ \ 62,00$

La Kaminstube

Les Hors D'Œuvres

Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud purée de carottes, agrumes, babeurre	27,00 €
Mousse de noix de cajou grillées airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico	23,00 €
Magret de canard cuit sous vide crème aux haricots blancs, ail fermenté, petits légumes picklés	28,00 €
<u>Les Soupes</u>	
Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss truffe noire, quenelles de céleri	16,50 €
Velouté de maïs à la crème lait de noix de coco, curry, sommités de chou-fleur	15,50 €
<u>Plats intermédiaires</u>	
Filet de turbot confit, purée de cœurs d'artichauts pignons de pin grillés, émulsion de racines de persil en plat principal	<i>32,00 € 42,00 €</i>
Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé en plat principal	<i>27,00 € 34,00 €</i>
Risotto de betteraves rouges chèvre frais, noix, poire Williams	24,00 €
Plats principaux	
Médaillon de selle de chevreuil avec sauce aux airelles, choux de Bruxelles et spätzle faits maison	38,00 €
Tournedos de bœuf « Rossini » foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe	42,00 €
Carré d'agneau rôti à point, Garam Masala, pois chiches, couscous	38,00 €
« Tagliarini »- maison aux herbes du jardin sauce Madère à la crème, cèpes poêlés	27,00 €

Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

Desserts

Crème de riz au lait aux fèves de tonka ganache aux fruits de la passion noix de macadamia, sorbet-banane

18,00 €



Barre de chocolat « Ivoire » petit ragoût d'oranges glace à la pâte d'amandes

18,00 €



Mousse au chocolat servie tiède coulis de quetsches crunch au chocolat, glace-vanille

18,00€

Petit ragoût et sorbet aux prunes sarrasin, crème fraîche chocolat blanc

16,00€



Trilogie de sorbets aux fruits frais crumble au beurre

15,50 €



Les Fromages

La Sélection de Fromages européens avec raisins et Moutarde aux figues

16,50 €

Les Vins Doux

2020 Dom Bellegarde Domaine C. Thibault Juraçon

Verre 0,11 16,00 €



2022

"Die kleine Eiszeit" Eiswein aus Cabernet Cubin & Syrah Weingut Bernhard Ellwanger Württemberg

Glas 0,1 l 18,00 €



2007

Schweicher Annaberg Riesling Beerenauslese Edition Bareiss Weingut Heinz Schmitt Mosel

Verre 0,11 19,00€



Pedro Ximenez Murillo Lustau Jerez

Verre 5 cl 15,00 €

Digestifs

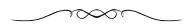
Williams Reisetbauer Österreich

4 cl 25,00 €



Sauerkirsche Weingut Bercher Baden

4 cl 12,00 €



Grappa Riserva 8 Jahre Nonino Friaul

4 cl 20,00 €



Hennessy XO Cognac

4 cl 28,00 €



Glenmorangie Nectar d'Or Highlands-Schottland

4 cl 16,00 €