

# Menü Chez l'Hôte

Chez l'Hôte arbeitet ausschließlich mit frischen hausgemachten Produkten. Unsere Küchenbrigade orientiert sich an den Angeboten der Saison und des Marktes. Aufgrund der Verwendung frischer Produkte kann das Menü variieren.

Gerne nehmen wir Sie im Chez l'Hôte mit auf eine kulinarische Reise. Deshalb haben wir unsere Chez-Momente für Sie zusammengestellt. Ein Menü, das auf 7 Momente erweitert werden kann.

# Chez Aperitif-Snacks

6 Austern | Blutorange | Jack Daniels 19.50

6 Austern | Schalotte | Merlot-Essig | Pfeffer  
19.50

3/6 Garnelenkrokette 6/11

3/6 Rendang-Krokette 6/11

# Chez-Momente

Thunfischtatar | schwarzer Bohnenschaum | Reis|Rettich [1]

Zander| Unagi |Shiitake |Karotten-Lauch-Julienne |Dashi [2]

Scampi | Thai-Curry-Sauce | Pak Choi | Sojasprossen [3]

Chicorée-Tarte Tatin | Livar Schweinebauch| fünf Gewürze | orange [4]

Ente | Chicorée | Süßkartoffel | Dim-Summe| Hoisin-Sauce[5]

Karamell| Birne| Kaffeegetränke [6]

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot| Chutney[7]

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 3 Chez-Momente [1][5][6]             | 45 |
| 4 Chez-Momente [1][2][5][6]          | 54 |
| 5 Chez-Momente [1][2][3][5][6]       | 65 |
| 6 Chez-Momente [1][2][3][4][5][6]    | 76 |
| 7 Chez-Momente [1][2][3][4][5][6][7] | 84 |

Käse statt Dessert 6 Zuschlag Bei  
Wahl eines anderen Gerichtes kommt ein Zuschlag von 4,50 hinzu

# HUMMER-MENÜ

Halber Hummer | Knoblauch | Ricard

\*\*\*

Scampis | Sojasprossen | Pak Choi | Thai-Curry

\*\*\*

Halber Hummer | Schalentiersauce | saisonales Gemüse

\*\*\*

Süßes Dessert nach Wahl

Oder

5 Käsesorten mit Feigenbrot und Fruchtchutney (*Ergänzung  
Käse 6*)

68

# A LA CARTE

## VORSPEISE

Kürbis |Soja| vadouvan| Avocado| Schnittlauch 15.50

Thunfischtatar | schwarzer Bohnenschaum | Reis| Rettich  
16.50

Carpaccio | Parmesan| Trüffel | marinierte Tomate |  
Rucola

16

# A LA CARTE

## ZWISCHENGERICHTE

Chicorée-Tarte Tatin | Livar Schweinebauch | Soße fünf Gewürze | Orange

16.50

Scampi | Thai-Curry-Sauce | Pak Choi | Bohnensprossen

16.50

Zander | Unagi | Shiitake | Karotten-Lauch-Julienne | Dashi Beureblanc

16.50

# A LA CARTE

## HAUPTGANG

Ente | Chicorée|Süßkartoffel| Dim-Summe| Soße mit Hoisin-Geschmack

26.50

Wolfsbarsch | Kimchi | Shi Itake |Knollensellerie| Zitronengrassoße 27

Tournedos | Gemüse würzen| cremige Sauce aus Pfeffer und Cognac

37

Frühlingsrolle| Kimchi |Süßkartoffel| Wurzel Ingwer

23.50

# A LA CARTE

## **NACHSPEISEN**

Karamell| Birne | Kaffee Schluck  
12.50

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot| Chutney 16

Frikandel Spezial aus Schokolade | Fruchtcurry |  
Champagnerausflüge 14