



EMOTIONS

GUY RAVET



Valentinstagsmenü

Nuancen von Rot

Trilogie der Köstlichkeiten für Verliebte
Eine genussvolle Feier der Liebe, für zwei Herzen,
die im Einklang schlagen

Ein Hauch von Zärtlichkeit

Gebratene und marinierte Jakobsmuscheln aus der Normandie,
Belebendes Ingwergel, eine zarte Berührung auf der Zunge

Leidenschaftliches Rot

Schichtweise Komposition aus Rote Beete und Fenchel
Leichter Borschtsch mit einer zarten Fenchel-Schaum

Flamme des Genfersees

Gegrillter Seefisch mit Binchotan-Holzkohle, subtile beurre blanc,
und Beilagen, die man geniessen kann, bis der Verstand schwindet

Harmonie der Sinne

Duo vom Kalb „Grand Cru“ mit Melanosporum-Trüffeln
Zart geröstetes Filet Mignon, schmelzend geschmorte Wange,
Ehe von Sellerie und Agria-Kartoffeln

Verzauberndes Duo: Yin und Yang der Genüsse

Sanfte Nuance

Eine fruchtige und leichte Kreation mit Lychee,
Rose und Dulcey-Schokolade

Intensive Nuance

Eine exotische Kombination aus Passionsfrucht und
Tortuga 70%-Schokolade, infundiert mit Darjeeling

Menü

CHF 250

Beilage

Auswahl an Schweizer Käse 25 CHF

*Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken
MwSt. & Service inbegriffen*