

RESTAURANT

# F leur de Sel

## VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/  
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.**

**DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,  
CIDREDRESSING**

**KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50**

**VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE MIT KAPERNÄPFELN,  
SARDELLEN, PARMESAN UND RUCOLASALAT  
AN GEBRATENER WURZELSUDKARTOFFEL**

**€ 14,50**

**SASHIMI VOM LACHS AN LIMONEN-PFEFFER-MARINADE,  
SAUCE SICILIENNE, KONFIERTER TOMATE, PARMESANCHIP  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

**€ 13,00**

**RICOTTA-ZUCCHINI-TARTINE, AN FRISCHEM BASILIKUM, CONCASSÉ,  
HAUSGEMACHTEM PESTO, TAGGIASCHEN OLIVEN  
UND FRÜHLINGSLAUCH MIT FRISCHEM SALAT**

**€ 9,50**

## SUPPE – LA SOUPE

**GAZPACHO MIT GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE,  
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE**

**€ 8,50**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES** **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**RAVIOLI MIT FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG,  
AN TOMATENCONCASSÉ, PESTO, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH  
UND RUCOLASALAT**

€ 18,50

**VEGAN:**

**SPARGEL MIT OLIVENÖL, SAUTIERTEN NEUEN KARTOFFELN, SAUCE  
SICILIENNE UND KNACKIGEM RUCOLASALAT**

€ 17,50

## **FISCHE – LES POISSONS**

**MAISCHOLLE AN PARMESAN-KNOBLAUCHPÜRÉE  
UND ZWIEBEL-SPECK-ZUCCHINI-OLIVENGEMÜSE MIT ZITRONENBUTTER**

€ 21,00

**DORADENFILET, KROSS GEBRATEN, AN SCHWARZEM REIS AUS DEM  
PIEMONT, JUNGEM GEMÜSE, SAUCE ROUILLE UND PESTO**

€ 21,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**MAIBOCKRÜCKEN AN GEBRATENEN SERVIETTENKNÖDELN  
UND PILZEN À LA CRÈME MIT SHERRYJUS**

€ 26,00

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT  
UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

€ 20,50

**RINDERFILET AN MARSALLAJUS, ROTWEINSCHALOTTEN UND  
ZUCCHINI-KAROTTEN-SPAGHETTI MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES**

€ 25,50

**GESCHMORTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN AN PARMESAN-LINGUINI  
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE MIT PORTWEINJUS**

€ 23,00

RESTAURANT

# F leur de Sel

## **DESSERT – LES DESSERTS**

**DREIERLEI SORBET,  
HIMBEERE/APFEL/ANANAS**

€ 7,50

**ECLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTEN MANDELN  
UND EINER KUGEL HAUSGEMACHTER EISCRÈME**

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
WEISSE SCHOKOLADE, KLASSISCH UND VON DER ERDBEERE**

€ 8,00

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **3-GANG-MENU**

**SASHIMI VOM LACHS AN LIMONEN-PFEFFER-MARINADE,  
SAUCE SICILIENNE, KONFIERTER TOMATE, PARMESANCHIP  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

**GESCHMORTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN AN PARMESAN-LINGUINI  
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE MIT PORTWEINJUS**

\*\*\*

**DREIERLEI SORBET,  
HIMBEERE/APFEL/ANANAS**

€ 34,50

RESTAURANT

# F leur de Sel

## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**RICOTTA-ZUCCHINI-TARTINE, AN FRISCHEM BASILIKUM, CONCASSÉ,  
HAUSGEMACHTEM PESTO, TAGGIASCHEN OLIVEN  
UND FRÜHLINGSLAUCH MIT FRISCHEM SALAT**

\*\*\*

**GAZPACHO MIT (GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE),  
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE**

\*\*\*

**RAVIOLI MIT FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG,  
AN TOMATENCONCASSÉ, PESTO, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH  
UND RUCOLASALAT**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
WEISSE SCHOKOLADE, KLASSISCH UND VON DER ERDBEERE**

€ 38,50

RESTAURANT

# F leur de Sel

## 5-GANG-MENU

VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE MIT KAPERNÄPFELN,  
SARDELLEN, PARMESAN UND RUCOLASALAT  
AN GEBRATENER WURZELSUDKARTOFFEL

\*\*\*

GAZPACHO MIT GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE,  
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE

\*\*\*

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

\*\*\*

DORADENFILET, KROSS GEBRATEN, AN SCHWARZEM REIS AUS DEM  
PIEMONT, JUNGEM GEMÜSE, SAUCE ROUILLE UND PESTO

\*\*\*

ECLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTEN MANDELN  
UND EINER KUGEL HAUSGEMACHTER EISCRÈME

€ 43,00