

RESTAURANT

# *Fleur 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**

**CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, MIT ZUCKERSCHOTEN, SPROSSEN,  
RADIESCHEN UND GRANATAPFEL,  
AN RUCOLA UND PARMESANCRUSTINI**

**€ 14,50**

**VITELLO TONNATO VOM MILCHKALB, MIT KAPERNÄPFELN,  
LIMONENFILETS UND IM WURZELSUD GEGARTEN KARTOFFELN**

**€ 15,50**

**TARTINE MIT GEBRATENEN STEINPILZEN, FEINEN SALATSPITZEN,  
PETERSILIENMARK, TOMATENCONCASSÉ UND PARMESAN**

**€ 14,50**

## **SUPPE – LA SOUPE**

**TOMATENCRÈMESÜPPCHEN MIT TRÜFFELÖL,  
CRÈME FRAÎCHE UND FRÜHLINGSLAUCH**

**€ 8,00**

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

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

**GESCHMOLZENE STEINPILZRAVIOLI MIT HAUSGEMACHTEM PESTO,  
GEBRATENEM KNOBLAUCH UND SCHALOTTEN AN RUCOLASALAT**

€ 22,00

**VEGAN:**

**MIT RATATOUILLE GEFÜLLTES GEMÜSE AUF PETERSILIENMARK,  
MIT ZITRONEN-THYMIAN-KARTOFFELN UND TAGGIAISCHEN OLIVEN**

€ 16,50

## **FISCHE – LES POISSONS**

**MOULES À LA PIGNATA MIT ZUCHINI, PERRINITOMATEN, KNOBLAUCH  
UND HAUSGEMACHTEN POMMES**

€ 22,00

**GEBRATENES MEERÄSCHENFILET AUF SÜSSKARTOFFELPÜRÉE,  
SAUTIERTEM PARMESANSPINAT AN FRÜHLINGSLAUCHJUS**

€ 25,00

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**WACHTEL À LA CRAPOUDINE, GEFÜLLT MIT PROVENCALISCHER  
KRÄUTERFARCE, AUF GEMÜSEBEET UND PARMESAN-  
KNOBLAUCHMOUSSELINE, AN BORDEAUXJUS**

€ 25,00

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

€ 20,50

**ENTRECÔTE AUF SALBEIKARTOFFELN, MIT ZUCHINI-PAPRIKAGEMÜSE  
UND MARSALLAJUS**

€ 26,00

**SOUS VIDE GEGARTE LAMMHAXE, AN CRÉMIGER POLENTA UND  
MEDITTERANEM GEMÜSE MIT ROSMARINJUS**

€ 23,00

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

## **DESSERT – LES DESSERTS**

**PAIN PERDU MIT WARMEN PFLAUMEN, COULIS,  
HASELNÜSSEN UND NOUGATEIS**

€ 8,50

**CAFÉ ODER CHOCOLAT LIGOISE  
MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADEN- ODER VANILLEEIS**

€ 6,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
SAFRAN, KLASSISCH UND VON DER ZWETSCHGE**

€ 8,00

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

## **3-GANG-MENU**

**VITELLO TONNATO VOM MILCHKALB, MIT KAPERNÄPFELN,  
LIMONENFILETS UND IM WURZELSUD GEGARTEN KARTOFFELN**

\*\*\*

**GEBRATENES MEERÄSCHENFILET AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE,  
SAUTIERTEM PARMESANSPINAT AN FRÜHLINGSLAUCHJUS**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
SAFRAN, KLASSISCH UND VON DER ZWETSCHGE**

**€ 34,50**

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

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

**TARTINE MIT GEBRATENEN STEINPILZEN, FEINEN SALATSPITZEN,  
PETERSILIENMARK, TOMATENCONCASSÉ UND PARMESAN**

\*\*\*

**TOMATENCRÉMESÜPPCHEN MIT TRÜFFELÖL, CREME FRAÎCHE  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**MIT RATATOUILLE GEFÜLLTES GEMÜSE AUF PETERSILIENMARK,  
MIT ZITRONEN-THYMIAN-KARTOFFELN UND TAGGIAISCHEN OLIVEN**

\*\*\*

**PAIN PERDU MIT WARMEN PFLAUMEN, COULIS,  
HASELNÜSSEN UND NOUGATEIS**

€ 38,50

RESTAURANT

# *Fleur de Sel*

## **5-GANG-MENU**

**CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, MIT ZUCKERSCHOTEN, SPROSSEN,  
RADIESCHEN UND GRANATAPFEL, AN RUCOLA  
UND PARMESANCRUSTINI**

\*\*\*

**TOMATENCRÉMESÜPPCHEN MIT TRÜFFELÖL, CRÈME FRAÎCHE  
UND FRÜHLINGSLAUCH**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**WACHTEL À LA CRAPOUDINE, GEFÜLLT MIT PROVENCALISCHER  
KRÄUTERFARCE, AUF GEMÜSEBEET UND PARMESAN-  
KNOBLAUCHMOUSSELINE, AN BORDEAUXJUS**

\*\*\*

**CAFÉ ODER CHOCOLAT LIGOISE  
MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADEN- ODER VANILLEEIS**

€ 43,00