

# Fleur de Sel

**5-GÄNGE-JUBILÄUMSMENÜ  
AM 05.11.2023**

***12 Jahre FLEUR DE SEL***



**79.- €**

**MIT TRÜFFEL UND PECORINO GEFÜLLTE FAZZOLETTI  
AN RUCOLASALAT, PARMESANCHIP, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOMATE UND PINIENKERNE**

\*\*\*\*\*

**KRUSTENTIER-BISQUE AN GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL,  
KRESSE UND CRÈME FRAÎCHE**

\*\*\*\*\*

**LIMETTEN-VODKA-MINZGRANITÉE MIT PHYSALIS**

\*\*\*\*\*

**SURF´N TURF VOM RINDERFILET UND DER ARGENTINISCHEN  
ROTSCHWANZGARNELE AN TRÜFFELRISOTTO  
UND ZUCHINI-FENCHEL-KAROTTENGEMÜSE AN ROTWEINJUS**

\*\*\*\*\*

**PISTAZIENTARTE AN ORANGEN-EISCRÈME**

# Fleur de Sel

**5-GÄNGE-JUBILÄUMSMENÜ  
AM 05.11.2023**

***12 Jahre FLEUR DE SEL***



**79.- €**

**MIT TRÜFFEL UND PECORINO GEFÜLLTE FAZZOLETTI  
AN RUCOLASALAT, PARMESANCHIP, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOMATE UND PINIENKERNE**

\*\*\*\*\*

**KRUSTENTIER-BISQUE AN GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL,  
KRESSE UND CRÈME FRAÎCHE**

\*\*\*\*\*

**LIMETTEN-VODKA-MINZGRANITÉE MIT PHYSALIS**

\*\*\*\*\*

**SURF´N TURF VOM RINDERFILET UND DER ARGENTINISCHEN  
ROTSCHWANZGARNELE AN TRÜFFELRISOTTO  
UND ZUCHINI-FENCHEL-KAROTTENGEMÜSE AN ROTWEINJUS**

\*\*\*\*\*

**PISTAZIENTARTE AN ORANGEN-EISCRÈME**