

# Fleur de Sel

## **PFINGSTMENÜ AM 19. UND 20. 05. 2024**



**75,- €**

**TARTINE MIT TATAR VOM PFINGSTOCHSEN  
AN POCHIERTEM WACHTELEI UND KRESSE,  
DAZU FEINE SALATSPITZEN UND BÄRLAUCHPESTO**

\*\*\*\*\*

**KOHLRABI-CRÈMESÜPPCHEN MIT OCHSENSCHWANZRAVIOLI  
CRÈME FRAÎCHE UND RADIESCHEN**

\*\*\*\*\*

**LIMETTENSORBET AN BISONGRAS-VODKAGELÉE**

\*\*\*\*\*

**DUO VOM ROSA GEBRATENEM OCHSENFILET  
UND GESCHMORTEM OCHSENBÄCKCHEN  
AN KRÄUTER-KARTOFFELMOUSSELINE UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE  
MIT ZITRONEN-THYMIANJUS**

\*\*\*\*\*

**CAFÉ GOURMAND (DESSERTVARIATION): ZITRONENTARTE/MOUSSE  
AU CHOCOLAT/PISTAZIEN-EISCRÈME/ESPRESSO ODER CAFÉ**

# Fleur de Sel

## **PFINGSTMENÜ AM 19. UND 20. 05. 2024**



**75,- €**

**TARTINE MIT TATAR VOM PFINGSTOCHSEN  
AN POCHIERTEM WACHTELEI UND KRESSE,  
DAZU FEINE SALATSPITZEN UND BÄRLAUCHPESTO**

\*\*\*\*\*

**KOHLRABI-CRÈMESÜPPCHEN MIT OCHSENSCHWANZRAVIOLI  
CRÈME FRAÎCHE UND RADIESCHEN**

\*\*\*\*\*

**LIMETTENSORBET AN BISONGRAS-VODKAGELÉE**

\*\*\*\*\*

**DUO VOM ROSA GEBRATENEM OCHSENFILET  
UND GESCHMORTEM OCHSENBÄCKCHEN  
AN KRÄUTER-KARTOFFELMOUSSELINE UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE  
MIT ZITRONEN-THYMIANJUS**

\*\*\*\*\*

**CAFÉ GOURMAND (DESSERTVARIATION): ZITRONENTARTE/MOUSSE  
AU CHOCOLAT/PISTAZIEN-EISCRÈME/ESPRESSO ODER CAFÉ**