



Lucullus – Menu Martin III

vom 19. August bis 28. September 2010

Knusprige Black Tiger Riesencrevetten
mit Salatsträusschen und marinierten Orangenfilets (23)
Crispy Black Tiger prawns with marinated orange slices and a bunch of salad

Kalte Zitronengrassuppe mit Fruchtkaviar (13)
Cold lemon grass soup with fruit caviar

Wachtel-Crepinette
mit Serrano-Kastaniensauce und buntem Linsengemüse (26)
Quail-crepinette on a sauce of Serrano ham and chestnuts with colorful lentils

Erfrischendes Pfefferminzsorbet (12.50)
Refreshing sorbet of peppermint

„Lake and Mountain“
Gebratenes Zanderfilet mit Lughanigetta-Zwiebellauch-Ragout
auf Erbsen-Kartoffelschnee und Ricola-Kräuterschaum (46)
Sautéed filets of pike perch with a ragout of Lughanigetta porc sausages and leek
on a puree of potatoes and peas with “Ricola-herb-foam”

Gebackener Camembert mit grillierter Ananas und Preiselbeermarmelade (12.50)
Baked Camembert with grilled pineapple and cranberry jam

Saftiges Schokoladenküchlein
mit hausgemachtem Bananen-Himbeer Shot (16)
Luscious chocolate cake with homemade banana-raspberry-shot

7 Folgen zu Fr. 98.00 oder 4 Folgen zu Fr. 78.00
(Preise als à la carte-Portion)

Bestellzeiten: mittags bis 13.00 Uhr und abends bis 20.45 Uhr

Weinset 3 dl Fr. 25.00

Ameis Langhe DOC, Cordero di Montezemolo 2009	I dl Fr.	7.50
Chardonnay McManis, McManis Family Vineyards, 2007	I dl Fr.	7.60
Tre Talenti – Cuvée aus Tessiner Merlot, Walliser Cornalin und St. Galler Südhang Pinot Noir, Tamborini, Mathier, Bärtsch 2008	I dl Fr.	9.90

Martin Schreck ist bei uns der 3. Martin im Sternen Küchenteam... Er kommt gebürtig aus Baden-Württemberg (D) und hat auf seiner beruflichen Laufbahn schon einige Stationen hinter sich: Montpellier, Pontresina, St. Moritz, um nur ein paar zu nennen. Seit Juni 2010 verwöhnt er unsere Gäste mit kreativen Gerichten aus der kalten Küche!