

Sommer Lucullus - Menu

vom 1. Juli bis 18. August 2010

**Sommerliche Kreationen geniessen
und dabei einen schönen Sommerblumenstrauss gewinnen.**

*Jeder Gast, der unser Lucullus-Menu in sieben oder vier Gängen bestellt, kann an der wöchentlichen
Verlosung eines Blumenstrausses vom Blumenhaus Köpfer aus Basel teilnehmen!
Die Gewinner werden direkt informiert und es wird keine Korrespondenz geführt.*

Flusskrebs-Cocktail auf Avocadosfächer
sommerlicher Salat mit Kräutervinaigrette(21)
Cocktail of crayfish on a fan of avocado
summer salad with fresh herbs dressing

Kalte Pfirsich-Chilisuppe parfümiert mit Stangensellerie (13)
Cold peach and chili soup perfumed with celery

Sashimi-Thunfischwürfel kurz angebraten im Sesamöl
mit Wasabischaum und rosa Ingwer (23)
Diced sashimi Tuna slightly broiled in sesame oil
with a wasabi foam and pink pickled ginger

Limonensorbet mit Champagner (12.50)
Lime sorbet with Champagne

Kalbsfilet-Médaille im Rohschinkenmantel
auf sommerlichem Gemüse ragout
mit gebratenen Polentascheiben (49)
Tenderloin of veal medallions wrapped in air cured ham
on mixed summer vegetables and sautéed polenta slices

Tessiner Alpkäse mit delikatem Feigensenf (12.50)
"Furtunei" cheese from the Ticino alps with tasty fig mustard

Kalte Amaretto Zabaione mit Mandelglace (16)
Cold Zabaglione of Amaretto liquor with almond ice cream

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. 24.20

Pinot Grigio Benefizium Porer, A. Lageder DOC 2008	1 dl Fr. 8.50
Pouilly fumé, Pascal e Yvon Tabordet AC 2007/08	1 dl Fr. 8.20
Morellino di Scansano, Poggio Trewalle DOCG 2008	1 dl Fr. 7.60