



## **BG'S HERBST 2024**

### **MENU EVENT**

#### **DINER**

Ab 21. September 2024

Liebe Gäste

Sie können aus den verschiedenen Vorschlägen gerne Ihr persönliches  
und einheitliches Menu zusammenstellen.

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl, bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung

Mit kulinarischen Grüßen

Urs Gschwend

### **VORSPEISEN**

#### **SALADE DUCETTE**

Nüssler / Knuspriger Speck / Bauern Ei

\*\*\*

#### **SWISS ALPINE LACHS**

Avocado / Wasabi / Gurke

\*\*\*

#### **TATRAR DE BOEUF**

Trüffel Mayo / Sauerrahm / Belper Knolle

\*\*\*

#### **BURRATA**

Mango / Basilikum / Chili

### **WARME VORSPEISEN**

#### **HOKKAIDO**

Kürbis Schaum / Würfel / Kernöl

\*\*\*

#### **BISQUE D'ECREVISSES**

Edelkrebse / Julienne / Sämtis Malt

\*\*\*

#### **RAVIOLI**

Waldpilze / Rosenkohl / Preiselbeeren

\*\*\*

#### **FOIE DE CANARD**

Gebratene Entenleber / Chutney / Himbeer Essig



## HAUPTGANG

DORADE ROYALE

Soja / Miso / Pak Choi

\*\*\*

ALPSTEIN POULET SUPRÊME

Poulet Brust / Thymian / Rotkraut

\*\*\*

VEAU DU SIMMENTAL

Kalbs Steak / Wilder Broccoli / Waldpilze

\*\*\*

AQUARELLO

Risotto / Kürbis / Kastanien

## KÄSE

EIGERMILCH & JUMI

Bergsteiger / La Sanglé / Trüffel La Bouse / Summerhimu / Crème Chèvre

Früchte Brot / Trauben / Feigen Senf

## DESSERT

BG'S SCHOKO MOUNTAIN

Karamell / Sanddorn / Crumbles

\*\*\*

BABA AU RHUM

Zwetschgen / Rhum / Chantilly

\*\*\*

AVOCADO

Avocado / Cacao / Kombucha

\*\*\*

TIRAMISU

Mascarpone / Espresso / Amaretto

**3 Gang CHF 110 / 4 Gang CHF 125 / 5 Gang 140**