

Delikat essen
Restaurant Le Trianon
(14 Gault-Millau Punkte)

Markus Thomczyk, unser Meister der Kochkunst erfindet die traditionellen und regionalen Gerichte immer wieder neu und lässt sich zu jeder Jahreszeit von den frischen Erzeugnissen des Marktes inspirieren. Markus ist charismatisch, mutig und frech! Was er kocht ist erstklassig. Wie er kocht ist unkompliziert. Als junger Chefkoch von 30 Jahren bewies er bereits seine Fachkompetenz in renommierten Küchen, wie im Palace Gstaad und im Bayerischen Hof München.

Öffnungszeiten Restaurant Le Trianon
Täglich von

11.30 - 14.00 Uhr

18.30 - 22.00 Uhr

VORSPEISEN

Variation von der Ente und Früchten Entenleberterriner mit Brioche Terriner im geräucherten Mantel Mousse mit Confit Frühlingsröllchen	29,00
Thunfisch mit Sesam und langem Pfeffer auf Avocadocrème und Gimmelone Sardellencreme und Kaviar	27,00
Ziegenkäsetarte mit confierten Zwiebeln und Tomaten	22,00

SUPPEN

Exotisches Gazpacho mit Passionsfruchtgranité und Scampiwürfeln	16,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüseperlen, gefüllten Crêpes und seinen Ravioli	18,00
Kartoffel-Wasabicremesuppe mit gebratener Taubenbrust	15,00
Suppentriologie Falls Sie sich nicht entscheiden können	19,00

ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Gänselebertranche auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Zwiebeln und geschmorten Aprikosen	26,00
Carpaccio vom Zander mit sautierten Saisonpilzen und Gemüse gratiniert	28,00
Jacobsmuschel auf Trüffelrisotto und Scampitasche	29,00

VEGETARISCH

Kichererbsen „Stroganoff“ mit Artischocken	32,00
Ruccola Gnocchis mit Peperonisauce und Parmesanspänen	32,00
Gebratene Auberginenröllchen gefüllt mit Feta auf Ratatouille	32,00

FISCH

	½	1
Confierter Wolfsbarsch auf Fenchel-Kabeljaubrandade, Chorizo und Kaffee-Estragonkarotten	39,50	52,00
Bachsaibling auf der Haut gebraten auf Artischockenfricassé mit Ricotta-Spinatravioli und Kräutersalat	32,00	41,00
Meine Bouillabaisse Wolfsbarsch, Red Snapper, Seeteufel, Jacobsmuschel, Seezunge und Hummer		58,00

FLEISCH

Lackierter Schweinebauch und grillierte Jacobsmuschel mit geschmorten Aprikosen und Pak-choi auf Kräuter-Kartoffelstampf	48,00
Das Beste vom Kalb Backen, Filet, Milken und Involtini auf Ratatouille und Bramata-Wasabipolenta	54,00
Gebratenes Rindsfilet mit Portweinzwiebeln und Taleggio gratiniert dazu Spinat und Mandelbällchen mit Sommertrüffel	56,00

Fleischherkunft

Rind (Schweiz) / Kalb (Schweiz) / Foie gras (Frankreich)
Ente (Frankreich) / Lamm (Neuseeland, Australien) /

AB 2 PERSONEN

Seezunge

dazu Spinat mit Cashewnüssen, sautierten Pfifferlingen
und „La Ratte“ Kartoffeln

54,00 pro Person

Chateaubriand in 2 Gängen

1.Gang

mit Speckbohnen, sautierte Pfifferlinge und Wasabipolenta

2. Gang

mit Kefen-Tomatengemüse, Kartoffelstampf und Bernaise

64,00 pro Person

MENU

Blumenkohlmousse
auf Jacobsmuschel- und Lachscarpaccio mit Kaviar

Spinat-Kokoscrèmesuppe
mit sautierter Riesencrevette

Kross gebratener Zander
mit süss-saurer Rote Beete und Kerbelfumet

Lammentrecôte unter der Trockenpflaumenkruste
mit Lardo-Bohnen und Kartoffel-Olivenstampf

Dessert nach Wahl

Preis 3-Gang Menu:	CHF	90,00
Preis 4-Gang Menu:	CHF	105,00
Preis 5-Gang Menu:	CHF	115,00

DESSERT

Schokoladenfondant mit Pfirsich-Passionsfruchtsorbet und Aprikosen	18,00
Kokosmousse im Baumkuchenmantel mit Ananassorbet und mariniertes Ananas	17,00
Himbeerschnitte mit Champagnercrème und Mandel-Schokoladeneis	17,00
Apfelstrudel und Rum-Rosineneis	16,00
Kleine Auswahl an Rohmilchkäsen mit kaltgepresstem Olivenöl	18,00