

Saint TROPEZ

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe 13.50
serviert mit Käsetoast

VORSPEISEN

Randen - Carpaccio 14.50
mit Ziegenkäse und Lavendel - Honigvinaigrette

Salade Niçoise 13.50
mit Lattich, gekochtem Ei, Gurken, Tomaten, Peperoni,
Oliven und Cipolotti mit Sardellenfilet +5.00

Geflügelleber - Terrine 16.50
mit Heida-Marc -Apfel-Gelée, Cumberland Sauce und Brioche

VEGETARISCHE GERICHTE

«Tian» Französischer Gemüseauflauf 28.00
mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Olivenöl, Thymian
und gebackenem Camembert

Frittierte Zucchini Blüten im Knusperteig 33.00
serviert auf Belugalinsen mit Ratatouille und Oliven

FLEISCHGERICHTE

Lamm - Kotelettes 42.00
serviert auf Ratatouille und Lavendeljus
begleitet von Rosmarin Kartoffeln

Entenbrust à l'Orange 42.00
Entenbrust aus dem Appenzell
serviert mit Pilaw-Reis und Flachbohnen

FISCHGERICHT

Bouillabaisse (CH) 45.00
mit Lachs, Zander und Crevetten,
Safran, Gemüse und Knoblauchtost

DESSERT

Crème Brûlée 13.50
mit einem Hauch Lavendel und Zuckerkruste

Tarte au citron 13.00
garniert mit Rahm und marinierten Zitrusfrüchten