

Hotel FLORHOF



Vorspeisen	CHF
Florhof Salat	12
Thunfisch Sashimi mit Tonnatosauce, Sojasprossen-Koriandersalat und Mohnstreusel	32
Gebratene Entenleber mit Barbecuesauce, Parmesan und Rucolasalat	28
Velouté vom Hokkaidokürbis mit Kastanienhonig, schwarzem Sesam und Jakobsmuschel	25
„Œuf parfait“ mit Waldpilzen, Chorizo, Kartoffelespuma und Pimentón de la Vera	26



Hauptgänge

Gebratener Blumenkohl Émulsion mit Öl vom weissen Trüffel und Trüffelsaftperlen	34
Wolfsbarsch mit Auberginenpüree, Curry, Bauernspeck und gebackenem Reispapier	52
Gebratene Jakobsmuscheln mit Poulet Jus und Kürbiskernöl Kürbis mit Kapern, Rosinen, Snocciolate Oliven und Nüsslisalat	42
Geschmorter Schweinebauch mit orientalischen Gewürzen und gebratener Pastinake	45
Rehfilet mit Pfeffersauce Rotkohl mit Feigen, knusprige Polenta und „Mostarda di fichi“	48



Desserts

Schokoladen Praliné mit biscuit Breton und Johannisbeere	18
Fraîcheur mit roten Beeren, Waldbeermousse und Himbeer-Basilikumsauce	18
Geeistes französisches Nougat mit getrockneten Früchten, Kakaobiskuit und Aprikose	15
Feines Feuilleté mit weisser Mandelganache und Feigen	15
Glace und Sorbets	4 pro Kugel

Hotel FLORHOF

menu



Thunfisch Sashimi mit Tonnatosauce
Sojasprossen-Koriandersalat und Mohnstreusel



„Œuf parfait“ mit Waldpilzen
Chorizo, Kartoffelespuma und Pimentón de la Vera



Gebratene Jakobsmuscheln mit Poulet Jus und Kürbiskernöl
Kürbis mit Kapern, Rosinen, Snocciolate Oliven und Nüsslisalat



Schweinebauch geschmort mit orientalischen Gewürzen
Gebratener Pastinake



Feines Feuilleté mit weisser Mandelganache und Feigen

3 Gang Menü 85 chf, mit Weinbegleitung 115 chf
4 Gang Menü 98 chf, mit Weinbegleitung 135 chf
5 Gang Menü 125 chf, mit Weinbegleitung 170 chf

Fleischdeklaration:

Poulet: Schweiz, Schwein: Schweiz/Spanien
Ente und Poularde: Frankreich, Reh: Österreich