

Hotel FLORHOF



Vorspeisen	CHF
Florhof Salat	12
Kaltgeräuchertes Makrelenfilet, Erbsenpüree mit Pfefferminze und Radieschen	26
Entenleberterrinen mit Piment d'Espelette, Erdbeergelée und gesalzene Madeleines	28
Erbsencrèmesuppe mit Bohnenkraut, konfiertes Kaninchenfilet und schwarzem Sesam	21
„Œuf parfait“ mit Parmesanespuma, Pak Choi und Sepiastreusel	22



Hauptgänge

Gebratener Spargel mit Morcheln und Maltesersauce	32
Wolfsbarschfilet mit Frühlingsgemüse, Morcheln und Hummerbisque	52
Seeteufel Medaillons mit Lardo, Favebohnen vinaigrette, Frühlingszwiebeln und Oliven Kartoffelcrème mit Nussbutter und Minilattich	44
Secreto Iberico, bei Niedertemperatur gegart mit Raz el Hanout Jus Dreierlei Tomaten, Basilikum und Mojama de Atun	46
Geräucherte Perlhuhnbrust mit Zitronenolivenöl Jus Fenchel, Spinat, Rosinen und Kartoffelchips	42



Desserts

Cappucci-No	18
Schokolade mit Himbeeren und Passionsfrucht	18
Rhabarber- und Erdbeerwürfel mit Malabar Glace	15
Glace und Sorbets	4 pro Kugel

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt.

Hotel FLORHOF

menu



Kaltgeräuchertes Makrelenfilet
Erbsenpüree mit Pfefferminze und Radieschen



„Œuf parfait“ mit Parmesanespuma
Pak Choi und Sepiastreusel



Seeteufel Medaillons mit Lardo
Favebohnevinaigrette, Frühlingszwiebeln und Oliven



Geräucherte Perlhuhnbrust mit Zitronenolivenöl Jus
Fenchel, Spinat, Rosinen und Kartoffelchips



Cappucci-No

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

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischdeklaration:

Lardo: Italien, Perlhuhn: Schweiz, Iberico: Spanien, Ente: Frankreich, Kaninchen: Ungarn

Fischdeklaration:

Makrele: Nordwest Atlantik Wildfang, Wolfsbarsch: Griechenland Zucht, Seeteufel: Nordwest Atlantik Wildfang
Mojama de Atun: Spanien Wildfang, Zander: Polen Zucht, Sepiatinte: Spanien