

Hotel FLORHOF

Entrées	CHF
Salade Florhof	12
Saumon fumé « Swiss Lachs », chou-fleur, sésame noir et fromage frais au wasabi	26
Avec Feuilles de Caviar Oona	41
Terrine de foie gras au piment d'Espelette, gelée de figues et petite brioche au beurre	28
Velouté de champignons au thym, Saint-Jacques et perles de jus de truffes	25
« Œuf parfait » en espuma de parmesan, petits ravioli de courge et amaretto	24



Plats

Chou-fleur rôti aux truffes et poudre de noisettes grillées	36
Loup de mer en bouillon de tomates de l'été dernier et Jerez « Ximenez-Spinola »	48
Fregola Sarda, Risina di Spello, piquillos, olives et origan	
Saint-Jacques rôties, vinaigrette orientale et crumble de pavot	42
Patate douce, petites salade de soja à la coriandre et huile de « Main de Boudha »	
Filet de chevreuil, sauce poivrade	46
Chou rouge au sureau, croustillant aux 5 épices et confiture de cynorhodons noir au citron	
Steak de veau cuit rosé à basse température, sauce vin rouge, panais et lard paysan	44



Desserts

Pommes, caramel et cacahuètes salées	15
Chocolat-Figues	18
Cube d'automne marron-pistache, sorbet coing	18

Glaces et sorbets 4 par boule

Glace:	Sorbet:	
Vanille	Pommes	Citron-basilic
Chocolat	Figue	Coing

HOTEL FLORHOF

Menu du midi

menu

Entrées

Potage

ou

Salade Florhof

ou

Mâche en vinaigrette d'œuf

Jambon cru Limmathaler croustillant et « Belper knolle »



Plats

Poitrine de poularde jaune, jus aux figues

Champignons de saison et feuilles de Kalettes

ou

Daurade Royale à l'huile de sauge

Confit de courge Butternut et son granola au Pimenton de la Vera

ou

Œuf Parfait à la truffe et au pecorino

Cicche à la farine de marron et chou vert



Desserts

Petit gâteau à la polenta rouge du Tessin et aux agrumes

ou

Trilogie de glaces et sorbets



Menu 2 plats 42 chf

Menu 3 plats 51 chf

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances

Déclaration d'origine viande:

Veau-Porc: Suisse, Chevreuil: Autriche, Canard/ Poularde : France

Déclaration d'origine poisson:

Saumon / Caviar : Suisse Capture d'élevage, Saint-Jacques MSC : USA

Loup de mer/ Daurade : Grèce Capture d'élevage