

Fest Menu 1

Amuse bouche

Kurbiscrèmesuppe mit Kürbiskerne,
Rahmhäubchen und Gruyèrekäse

Rauchlachs auf Kartoffeln und Gurkentartar
mit Dill und Senfdressing

Kalbsfiletmédallions an Estragonsauce „Duroc“
mit Tomatenfondue, Artischockenböden und Pommes Noisettes

Käse und Dessert Buffet

CHF 94.-

Fest Menu 2

Amuse bouche

Knusprige Eier mit Saisonsalat
und Toaststängeli verfeinert mit Trüffelbutter

Les Trois Filets Basler Keller serviert in zwei Gänge

1. Gang

Kalbs- und Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce,
Karotten und Erbsenmousseline

2. Gang

Rindsfilet mit Portweinsauce
Pommes Soufflées, Perlzwiebeln und saisonale Pilze

Dreierlei Dessertvariation au choix

CHF 99.-

Fest Menu 3

Amuse bouche

Entenstopfleberterrine mit Feigen und Apfelkompott
serviert mit Saisonsalatbouquet und Gilgen-Toast

Jakobsmuscheln auf Zitronengrasspiess mit geschmortem Brüsseler und Orangensauce

Limettensorbet

Rindsfilet am Stück gebraten an Barolo-Jus
mit gefülltem Artischockenboden und Selleriemousseline

Crème brûlée

CHF 106.-

Fest Menu 4

Amuse bouche

Getrüffelte Lauchcrèmesuppe «sous la cendre» (mit Blätterteighaube)

Thunfisch Sashimi mit Sesamöl,
Stangensellerie und Wasabicrème

Apfelsorbet

Kalbskarrée „Choisy“ mit geschmortem Lattich, Gemüsebrunoise
und Pommes Château an Madeirasauce

Schokoladenmousse mit saisonaler Fruchtgarnitur

CHF 109.-

Fest Menu 5

Amuse bouche

Geräucherte Wachtelbrüstchen
an Salatbouquet von Brunnenkresse, Eichblatt und Frisée
dazu marinierte Artischocken an Schalottendressing

Steinpilzcrèmesuppe
mit Blätterteig Fleûron

„Trou Normand“ (mit/ohne Alkohol)
Sorbet von saisonalen Früchten

Kalbsmedaillons mit Flusskrebsbisque (Sauce)
auf Beet von Rahmspinat
serviert mit frischen Taglierini-Nudeln

Brillat Savarin / Vacherin Mont d'or
mit Feigen-Senf-Chutney und Bürlibrot

„La tarte des demoiselles Tatin“
Lauwarmes Apfel Tarte Tatin
mit Mövenpick Vanille Glacé

Friandises

CHF 144.-