

Vincent & Paul

Gültig ab 08. Juni 2010

Vorspeisen

- Sommer-Feldsalat an Wasabi-Dressing mit gratiniertem Ziegenkäse
- Mariniertes Tatar vom Galloway-Rind mit koreanischen Aromen, Blütensalat im Wan tan Korb und Thunfisch Carpaccio vom Yellow fin Thuna
- Tempura vom Edelfischfilet auf Blattsalaten mit Caipirina-Dressing und Lotuswurzel-Chips
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Steinpilzen und Pfirsich an Pflücksalat

Suppen

- Heppner's legendäre Kokos-Fischsuppe mit Einlage
- Vietnamesische Nudelsuppe mit Geflügel und Garnelen

Zwischengerichte

- Rotes Thaicurry mit Sprossengemüse und Riesengarnelen
- Ragout von Bärenkrebse und hausgemachten Gnocchis mit Pfifferlingen und Frühlingslauch

Hauptgerichte

- Zart geschmorte ausgelöste Kaninchenkeule mit asiatischen Kräuter-Aromen und gebratenem Gemüsereis
- Paillard vom jungen Rehbock mit japanischen Bröseln an Steinpilz-Gemüse-Sauté
- Glaciertes Kalbskotelette auf asiatischem Artischocken-Ratatouille mit Pommes Maxims
- Rinderfilet „Bulgogi“ mit sommerlichen Gemüsen und glacierten Kartoffeln
- Duett von Wildfang-Steinbutt und rosa gegrilltem Thunfisch Filet an Curry-Bouillabaisse-Schaum mit Aprikosen-Gröstl

Dessert

- Vincent & Paul Schoko-Schock
- Waldmeister-Erdbeer-Granité mit Beeren-Mille-Feuille