

Sonnalp Degustationsmenü

am 12. Januar 2012

Amuse Bouche



*Pochiertes Rehrückenfilet, Rotkrautsalat, Gänselebermousseröllchen,
Quitte und Haselnuss*



Bretonischer Hummer, Pfefferzwiebel, Melone und Zitrusfruchtfumet



*Pochierter Lachs, Topinambour- Octopusraviolo
und Traubensensfsauce*



Eggentaler Zirbelzapfensorbet



*Gebratenes Lammkarree, geschmorte Haxe, Peperoni- Speckgerste,
grüne Bohnen und Estragonjus*



Crème brûlée von Muscovado und Drambuie

oder

Regionale Käseauswahl mit Apfel- Trockenfrüchtebrot



Topfensoufflé mit Thai Mango und Himbeer- Zitronengraseis