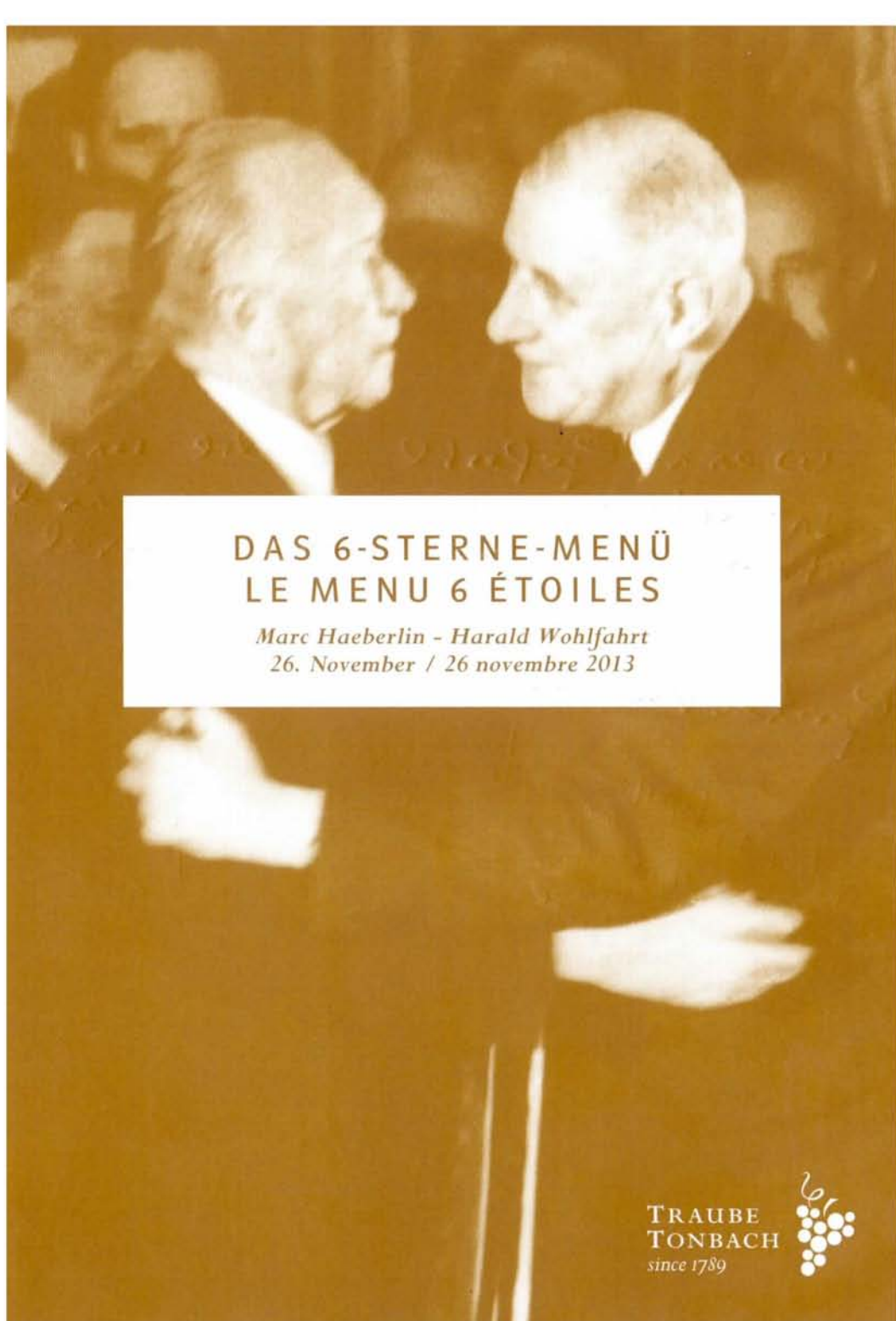




TRADITIONS & QUALITÉ
114 GRANDS RESTAURANTS DU MONDE



DAS 6-STERNE-MENÜ
LE MENU 6 ÉTOILES

Marc Haerberlin - Harald Wohlfahrt
26. November / 26 novembre 2013

TRAUBE
TONBACH
since 1789



Vos vins sont une
bonne raison pour
votre le
langue doc
très haut!
Merzi!

WEINE
Vin

2011 Rüdesheimer Berg Roseneck
Riesling Spätlese
Weingut Künstler, Hochheim

2009 „Aurel“ Blanc
Domaine Les Aurelles, Nizas

wenn Gefühl, Liebe und
Intuition zusammen rind
habe ich ein Glas "Aurel"

2011 Hochheimer Kirchenstück
Riesling Erstes Gewächs trocken
Weingut Künstler, Hochheim

Guter Wein

Grande émotion
fine, élégance, pureté

2008 „Aurel“
Domaine Les Aurelles, Nizas

Wahrscheinlich für Ihre Kunden
weine

2003 Hochheimer Kirchenstück
Riesling Auslese „Goldkapsel“
Weingut Künstler, Hochheim

[Signature]
Dienstag, 26. November 2013
Mardi, 26 novembre 2013

6-STERNE-MENÜ
Menu 6 étoiles

Getrübte Gänseleber im Brioche nach Paul-Haeberlin-Art
Foie gras d'oie truffé en brioche façon Paul Haeberlin

Heilbutt mit weißem Bohnenpüree
und Oliventapenade an Pistousauce
Flétan et purée d'haricots blancs,
tapenade aux olives et sauce au pistou

Hummer in Maisbouillon mit Zitronengras parfümiert,
Quinoa-Kuchen und sautierte Pfifferlinge
Homard en bouillon de maïs parfumé à la citronnelle

Mirabellensorbet mit Birnen-Preiselbeer-Coulis
Sorbet aux mirabelles avec coulis aux poires et airelles rouges

[Signature: Haeberlin]

Merci pour votre vin
dont vous
fait
cadeau!
Mantel isere

Zweierlei vom heimischen Hirschkalb
mit karamellisiertem Rotkohl,
geschwenkten Steinpilzen und Kardamomsauce
Duo de faon de la région avec chou rouge caramélisé,
cèpes sautés et sauce à la cardamome

Geeistes Kokosmüsli auf Mango-Apfelkompott
und exotischen Früchten
Muesli de noix de coco glacé et compote de mangue
et pomme avec fruits exotiques

[Signatures]
Dienstag, 26. November 2013
Mardi, 26 novembre 2013