



## Tropenhitmenü für 45.-

---

Thai-Curry Suppe  
Zitronengras | Korianderöl  
12.-

\*\*\*\*\*

Gebratene Egli  
Cous Cous-Perlen | Tropisches Gemüse  
36.-

\*\*\*\*\*

Bananenküchlein  
Passionsfruchtragout | Mangosorbet  
12.-

Die Gänge können auch unabhängig voneinander bestellt werden.

## Kaviar Portionen

---

N° 103 – traditionnel, 5 g Kaviar	17.-
N° 103 – traditionnel, 10 g Kaviar	32.-
N° 102 – jeune, 5 g Kaviar	20.-
N° 102 – jeune, 10 g Kaviar	38.-
Osietra Carat, 5 g Kaviar	22.-
Osietra Carat, 10 g Kaviar	42.-

Als Beilagen servieren wir Ihnen  
-Toast | Butter  
-Buchweizenblinis | Wachtelei aus Frutigen  
-Knäckebrot | Honig-Senfrahm

Für Kaviar Dosen melden Sie sich direkt beim Servicepersonal.

## À la Carte

---

Bunter Blattsalat  
Passionsfruchtdressing | Bananenchips  
9.50

\*\*\*\*\*

Bananenchips mit Koriander-Sauerrahm  
9.50

\*\*\*\*\*

Tropenhaus Salat  
gebackene Stör- und Egliknusperli | Mangosenf  
24.-/ als Hauptgang 36.-

\*\*\*\*\*

Entrecôte  
Süsskartoffel | Pak Choi | Sesam  
38.-

\*\*\*\*\*

Gebackene Tropenhaus Egli & Störknusperli  
Zitronen-Harissa-Kartoffeln | Wasabi-Mayonnaise  
38.-

\*\*\*\*\*

Onsen Ei  
Spinat | Kartoffel-Espuma | Trüffel  
34.-

\*\*\*\*\*

Tandoori Stör  
Papaya | Kokos Beurre Blanc  
36.-

\*\*\*\*\*

Eiskaffee  
aufgeschlagene Kaffeeglacé | Amaretto | Pandanus-Vanille-Rahm  
12.-

\*\*\*\*\*

Pandanus Espuma  
Auberginenglacé | Granatapfel | Kaffee Kirschen 14.-