

California dreamin'

EUR

Hollywood, Venice Beach, Nappa Valley...

Dies mag einem zuerst in den Sinn kommen, wenn man an den hippen amerikanischen Sonnenstaat denkt. Seitdem in den 1970er Jahren Alice Waters ihr Restaurant Chez Panisse In Berkeley eröffnete, steht Kalifornien aber auch für eine junge Küche, die lateinamerikanisch und asiatisch inspiriert ist. Dabei bleibt diese „Fusion Cuisine“ gänzlich unprätentiös und zelebriert Seafood, Obst, Gemüse und Kräuter in überraschenden Kombinationen. Diese Kreationen aus dem Goldenen Staat laden zum Träumen ein.

Vom 27. Februar bis 03. April 2025 im Mövenpick Restaurant.

crab cake

9.50

Krabbenkuchlein | Tigerbohnen | Süßmais | Mesclun | Asia Remoulade
crab | black-eyed beans | sweet corn | mesclun | Asian remoulade

beef carpaccio formaggi

16.00

Rindfleisch | Tapenade | Ofentomaten | Artischocken | Frischkäse | Pecorino
beef | tapenade | oven-baked tomatoes | artichoke | cream cheese | Pecorino

label rouge salmon

26.50

Lachsfilet | Frühlingsgemüse | Zitrusvinaigrette | Meerrettichsauce
salmon fillet | young vegetables | citrus vinaigrette | horseradish sauce

lemon guinea fowl

25.50

Perlhuhnbrust | Zitrone | Salbei | Erbsenpüree | Perlzwiebel-Confit
guinea-fowl breast | lemon | sage | pea mash | pearl onion confit

lemon cheesecake

7.50

Käsekuchen | Zitronenquark | Schweizer Schokolade & Kaffee
cheesecake | lemon curd | Swiss chocolate & coffee

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise sind in EUR inklusive Mehrwertsteuer.
The images provide guidelines for serving suggestions only and are therefore not mandatory. All prices in EUR including VAT.