

Flammkraft

BBQ EXPERIENCE

in der Manufaktur

Bauernlaib vom Pizzastein
mit aufgeschlagener Alpenrahmbutter
Hauptgrillzone

Tataki vom Bachsaibling mit Moosbeeren,
karamellierte Maronen, Wildkräuter
und Tahiti-Vanille Vinaigrette
Teppanyaki-Grillplatte /Wok/Zedernholzbrett/Hauptgrillzone/Röstzone

Jakobsmuscheln „Clams Casino Style“
mit wildem Brokkoli, Rauchmandeln
und Beurre Blanc
Teppanyaki-Grillplatte/Hauptgrillzone/Röstzone

Challans Ente von der Rottisserie
mit Quitten-Würzkraut aus dem OfenDock
und Wintertrüffel-Spinat Knödel
Hauptgrillzone/Röstzone/Wok/OfenDock/Rottisserie
„Das perfekte Steak“
Hauptgrillzone/Röstzone

Gegrillte Schnitte von der Valrhona-Schokolade
mit Piemonteser Nougat und Birnen-Basilikum Sorbet
OfenDock/Hauptgrillzone

