



Hotel du Parc



Baden



Frühjahrgenüsse | early delights

Vorspeisen | Starters

Salat vom Brüssler Endivien mit Apfel an Himbeervinaigrette mit geräucherter Forelle CHF 18
Endive and apple salad on a raspberry vinaigrette with smoked trout

Hausgeräucherter Gewürzlachs mit Crème fraîche, Dill-Gurken und kleiner Rösti CHF 21
Smoked and spiced salmon with sour cream, dill cucumber and small hash brown

Getrüffelte Schwarzwurzelcrèmesuppe CHF 13
Truffled black salsify cream soup

Hauptgänge | Main platters

Sautierte französische Maispouardenbrust CHF 35
auf Vanillerisotto mit glasiertem Frühlingsgemüse
Sautéed French corn poulard with vanilla-risotto and glazed vegetables

Lammnierstück an Tomaten-Thymianjus CHF 39
auf buntem Bohnengemüse mit orientalischem Cous Cous
Lamb loin with tomato-thyme-gravy, beans and oriental couscous

Gebratene Entenbrust an Malanser Rotweinjus auf Maiskompott und Nusskartoffeln CHF 37
Sautéed duck breast with Malanser red wine gravy, corn compote and potatoes with nuts

Serviettenknödel auf gebratenen Pilzen mit Schnittlauchsahne CHF 27
Poached dumplings with fried mushrooms and creamy chive sauce