

*Château Mon Désir*  
FINE DINING

## *Vorspeisen*

*Fois Gras Terrine mit Papaya-Ingwer-Chutney, geröstetem  
Brioche und Feldsalat in Kirschdressing*  
Rs 1,090

*Traditionelles Rinderstatar mit gebratenem Wachtelei, knusprigen  
Kapern, Rucola und hausgemachten Kartoffelchips*  
Rs 890

*Cremiges Meeresfrüchterisotto mit gegrillten Jakobsmuscheln,  
geträufeltem Hummeröl und frischen Kräutern*  
Rs 1,090

*Geräucherte Marlin-Lachs-Roulade mit Gurkenspäne, geröstetem  
Palmherz und Ananas, Zitrusfrüchte-Medley auf schwarzer  
Sepia Tintensauce*  
Rs 690

*Kapaun in knusprigem Kadaif, Fenchel-Curry-Relish, pürierter  
Spinat und Shiso-Salat in Himbeer-Vinaigrette*  
Rs 790

## *Vegetarische Vorspeisen*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, verschiedenes Salatgrün und  
feine Birnen in Walnuss-Vinaigrette*

Rs 790

*Gegrillte Gemüsetarte mit Mozzarellakirschen, Balsamico-Perlen  
und frischem Basilikum*

Rs 600

## *Suppen*

*Kartoffel-Rucola Cappuccino mit gebratener Fois Gras*

Rs 690

*Hummer-Bisque mit Zitronengras verfeinert, serviert mit einem  
Toast, saurer Sahne und Kaviar*

Rs 890

*Tomatenessenz mit Pilztortellinis und schwarzer Trüffelspäne*

Rs 500

## *Fisch & Krustentiere*

*Umberfischfilet nach „Saltimbocca“ Art umhüllt mit Prosciutto Schinken, Pesto Risotto und Butternußpüree mit Champagner-Butter-Sauce*

Rs 1,200

*Flammierte Languste, Tortellini gefüllt mit Kürbis-Parmigiano Reggiano, Kirschtomaten und cremigem Steinpilzschaum*

Rs 1,690

*Filet vom Roten Zackenbarsch garniert mit würzigem Frucht-Chutney und geschmortem Palmherz-Violette Kartoffel Aioli*

Rs 1,590

*Lachsfilet in Kartoffelkruste mit Spinat und gebratenem Gemüse in Karotten-Orangen-Buttersauce*

Rs 1,690

*Kurzgebratener Thunfisch in Pfefferkruste mit Rum flambierter Ananas, Tomatenbrot und Aioli-Sauce*

Rs 990

*Pochierte Scampis in einer Zitronengras-Safran-Brühe, serviert mit gebackenen Jakobsmuscheln und Knoblauch-Brokkoliröschen*

Rs 1,590

*Spezialität des Hauses –  
An Ihrem Tisch zubereitet*

*Curry von der Indischen Ozean Languste mit Kokosmilch,  
frischen Palmherzen und Korianderreis*

*Vorbereitet an deinem Tisch*

**Rs 2,490**

*für zwei Personen*

*Châteaubriand vom Black Angus Rind nach Rossini Art (120  
Tage luftgetrocknet) mit cremigen Waldpilzen, Bio-Gemüse,  
traditionelle Sauce Béarnaise und Portwein-Schalotten-Sauce*

*Vorbereitet an Ihrem Tisch*

**Rs 4,690**

## *Fleischgerichte & Geflügel*

*Langsam gebratene Entenbrust, Süßkartoffel-Safranmouseline,  
knackiges Gemüse mit Shimeji-Pilzen und Kastaniensaft*  
Rs 1,490

*Knusprige Hühnerroulade, rosa Himalayasalz, gefüllte  
Morcheln und Vitelotte Kartoffeln et Albufera Sauce*  
Rs 1,290

*Filet "Wellington"*  
*mit Saisongemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bordelaise*  
Rs 1,490

*Lammfilet in Kräuter-Blumenkruste, Pommes Anna,  
gebratenen Pilzen und Rosmarin-Jus*  
Rs 1,690

*Tournedos vom Kalbsfilet gratiniert mit Feigen-Gorgonzola  
Käse, Vitelotte Kartoffelmouseline und „Vichy“ Karotten*  
Rs 1,900

*Mariniertes Hirschfilet mit Salbei und Knoblauch, fruchtig  
gewürztem Brotpudding, Karottenmouseline, sautierter Rosenkohl  
und Wacholderbeerenjus*  
Rs 1,400

## *Vegetarische Hauptgänge*

*Waldpilzfrikassee mit getrüffeltem Risotto, gebratenen  
Kirschtomaten und Broccoli-Püree*

Rs 1,290

*Gemüsestrudel mit cremigen Spinat, Blumenkohl und Kokos-  
Curry-Sauce*

Rs 700

## *Käseauswahl vom Wagen*

*Auswahl an erlesenen französischen Käse, serviert mit  
Früchtekompott und gerösteten Nüssen*

Rs 800

## *Desserts*

*Gebratene Victoria-Ananas mariniert mit milden Gewürzen,  
karamellisierten Pekannuss-Streuseln, Toffeesauce und*

*Litronensorbet*

**Rs 300**

*Kokosnuss-Mangocreme mit Blaubeerkompott garniert mit  
knusprigen Pistazien*

**Rs 400**

*Schokoladen- oder Heidelbeersoufflé mit exotischem Fruchtchutney  
und Bourbon-Vanilleeis*

**Rs 690**

*Triologie aus Passionsfrucht, Mango und Schokoladeparfait*

**Rs 790**

*Erdbeerkugel und Nougatkrokant mit Bitterschokoladenmousse*

**Rs 590**



## *Desserts*

### *Beerenharmonie*

*Blaubeermousse - Erdbeer Crème Brûlée- Himbeersorbet*  
Rs 690

*Apfelkuchen dekonstruiert serviert mit Kokoseis*  
Rs 690

*Die beliebte "Crêpes Suzette" serviert mit hausgemachtem Vanilleeis*  
*- an Ihrem Tisch zubereitet*  
*- am Tisch zubereitet —*  
Rs 490