



# MAKASSAR

FOODING & PLEASURE



Unsere Speisen können Allergene enthalten.  
Eine Zutatenliste ist beim Empfang des Restaurants erhältlich.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Service.



# MAKASSAR

FOODING & PLEASURE

Palmherz von Saint-Philippe, Gewürze und seltene Produkte von Eric LAVALLE,  
Wachteln von Les Aviron, Gemüse und «Lontan»-Produkte von  
Jerome POUDROUX, Kräuter und endemische Pflanzen von La Reunion...

Diese selten aussergewöhnlichen Regionalprodukte laden Sie ein,  
um die Aromenvielfältigkeit und die Allianzreichhaltigkeit zu entdecken.

Wie ein großer Modedesigner mit Materialien, Formen und Farben arbeitet,  
kombiniert unser Küchenchef Claude POTHIN in seinen kulinarischen Kreationen  
lokale Aromen und Texturen, um moderne und originelle Kompositionen zu kreieren  
und die fast vergessenen «Lontan» –Produkte auf den neuen Stand zu bringen.

## MAKASSAR

Eine südindonesische Stadt, auf der Insel Sulawesi, östlich von Borneo, ist Makassar  
sowohl der Name der Stadt als auch der Name deren Einwohnern und die dortige gesprochene  
Sprache... Ein Halt auf der alten Route der Gewürze, erinnert Makassar an ein mythisches  
Universum aus Abwechslung, Teilen, Abenteuer und Mysterien...

Wir bitten die Tischgesellschaft ab 6 Personen, den Hauptgang zwischen dem Menü «A la carte» und «nach Maß» für die gesamten Gäste amselben Tisch zu wählen.



# VORSPEISEN

---

## **Inspiration des Tages**

Im Laufe der Saisonen und je nach Inspiration des Küchenchefs

19 €

## **Die Rotpalmherzen**

Als Palmherzengratin interpretiert, geräucherter Takamaka-Ziegenkäse und Crumble mit Trüffeln und « Z'oiseaux »-Chili

25 € / +5 €\*<sup>\*</sup>

## **Mit Schwarzen Tigergarnelen und Tamarillo gefüllten Ravioli**

Baumtomaten, Tartare von Austern und Garnelen, Zitronenkaviar und Palmenherz Tagliatelle

23 €

## **Foie gras von Saint-Joseph**

Gebratenes Entenstopfleber-Schnitzel, Ananas Victoria- und Papaya-Chutney mit Bourbon-Vanille, Rutabaga, Brioche Brot mit Spekulatius und gegrillter Mandarinenemulsion

23 €

## **Kalbscarpaccio**

Getrocknete Tomaten-Marmelade und scharfer Spianata, Pommes frites, Gealterte Parmesanspäne, Rucola-Spross, Artischocken-Chips und Trüffel-Orange-Kaffee-Vinaigrette

25 € / +5 €\*<sup>\*</sup>

## **Forelle aus Rivière des Remparts**

In Gravlax, hausgemachtes Langustenöl, Panna Cotta von Zahnfischbrühe, Wassermelone-Confit, Zitronengel und Perlita Kaviar

29 € / +8 €\*<sup>\*</sup>

## **Wachtel von Les Aviron**

In Cromesquis, Salpicon von gebratener Fois Gras, gerösteter Kürbis mit Honig und Rosmarin, Limabohnen in zwei Texturen, Bohnensalat

19 €

\* Aufpreis für Halbpension



## FISCHGERICHTE

---

### **Zahnfleisch mit krustetem Langustenkoralle**

Blumenkohl-Mousseline, iberischer Schinken  
und kandierte Chayote mit Curry

35 €

### **Filet vom Zackenbarsch**

Kokosnuss vom Garten mit Gewürze, Kokosnusswasser-Emulsion  
mit drei Aromen, Gemüse und Butter mit Limette

33 €

### **Halbgekochter Gomasio-Thunfisch mit vier Sesamen**

Butternuss-Guacamole, essiger Palmkohl, Zitronenkaviar,  
Exotische Coulis und Soursop-Emulsion

30 €

### **Gambas**

Mit Schaltieröl gebraten, Reis wie Paella gekocht  
und Emulsion von Krustentieren mit Ingwer / Mango / Chili z'oiseaux

36 €



## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### **Trüffelrisotto**

Mit Pilzen der Saison und Buratta

25 €

### **Rotpalmherzen- Salat**

Salat von Rotpalmherzen (200g), Carpaccio von leicht würzigen Mango  
der Saison und Vinaigrette von Pfirsich/Minze vom Garten

25 €

### **Nout' racines**

Wurzelgemüse von der Saison in verschiedenen Texturen  
nach Inspiration des Küchenchefs

21 €

*\* Aufpreis für Halbpension*



# FLEISCHGERICHTE

## **Supreme von Taube aus « Les Avirons »**

Gebratene Brust, Creme von grüner Papaya mit Galabe, würzige Ananas, gegrillte grüne Pistazien, Foie Gras, mit Innerein gefüllte Tartelette und Ananassauce

42 € / +8 €\*<sup>\*</sup>

## **Ente von Saint-Joseph**

Gebratene Brust, Karotten-Kartoffelmousseline, glasierte Rübe, Samoussa mit Entenkeule-Confit und Foie Gras gefüllt, mit Passion- und Rohrsaft gewürzt

33 €

## **Bio-Rinderfilet**

Mais Mehl mit Parmesan, Pilzen, gegrillten Wildzwiebeln, lokalen Möhren, und würzigen Eintopf von Tintefisch

49 € / +15 €\*<sup>\*</sup>

## **Schwein Filet Mignon von Terre Rouge**

Gepresste Kartoffeln mit Speck Colonnata, cremige Eintopf aus Palmkohl, Frikasse von Kokospalmherzen und Shiitakes mit Trüffel, würziger Sosse mit Thymianblüte

32 €

## **Die „nach Maß“-Anfertigung**

Lassen Sie sich von unserem Live-Kochbereich verführen und passen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihren Wünschen an. Gegrillt oder als „Carré“<sup>\*\*</sup> zubereiten, profitieren Sie die Auswahl an fangfrischen Fische, Krusttiere und außergewöhnlichem Fleisch.

*Diese Formel ist auch für die Hotelgäste im Halbpension verfügbar.*



***Ihnen hat die Speise geschmeckt, aber Sie haben keinen Hunger mehr?  
Sie haben Ihre Weinflasche nicht ausgetrunken? Denken Sie an Gourmet Bag!***  
*Dank unseres Gourmet Bag Services können Sie die übrig gebliebenen Speisen und/oder Getränke gerne mitnehmen. Damit leisten wir unseren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. Fragen Sie uns!*

*\* Aufpreis für Halbpension*

*\*\* Traditionelles Gericht in La Réunion, wo Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte mit Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Kurkuma, Pfeffer und Tomaten gekocht werden.*



# KÄSE

---

## **Käseplatte**

Käseauswahl und hausgemachte Marmelade von Madame Potin

15 €



# DESSERTS

---

## **Die Inspiration des Tages**

15 €

## **Kokosnuss & Ayapana Rum Baba**

Pochiert in Ayapana-Sirup, Kokosnuss Rum, Kokosnuss Ganache,  
Perleförmige Kokosnuss und Ayapana, Kokosnuss Tuile

15 €

## **Die 4 „Fantastik“**

Texturen- und Aromenvariation von 4 verschiedenen Schokoladensorten

15 €

## **Die geräucherte Schokolade**

Vanillekeks, Haselnusspraline und Thymiansorbet

15 €

## **Mango, Passionsfrucht & Ingwer Pavlova**

Mango und Passionsfrucht in unterschiedlichen Texturen,  
Ingwer Gel und Creme, Honig Tuile

15 €

## **Inseln in Fusion**

Grand Cru Schokolade aus Madagaskar in drei Variationen «cremig,  
knusprig und perlend», kandierte Butternut mit Wildpfeffer  
und Zitronengras Kir Sorbet

15 €

## **Der intensive Süden**

«Limette», «Galabé» Zucker und lokaler weißer Kardamom »  
als Zitronen- und Arlette-Tarte mit Kardamom zubereitet,  
Creme mit «Galabé» und Espuma von Citronnade meiner Kindheit

15 €