



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 €*^{*}

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 €*^{*}

Forelle aus Rivière des Remparts

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

29 € / +8 €*^{*}

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

Zahnfisch 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 €*^{*}

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 €*^{*}

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“^{**} 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 €