



le Délice
GOURMET-RESTAURANT



ENTRÉE

SPARGEL / CAVAILLON MELONE / TRISTAN DA CUNHA LOBSTER
ASPARAGUS / MELON / TRISTAN DA CUNHA LOBSTER

RIS DE VEAU / BELUGA LINSEN / RUCOLA
RIS DE VEAU / BELUGA LENTILS / ARUGULA

CHAMPIGNON / MAIRÜBCHEN / AVOCADO
MUSHROOM / TURNIP / AVOCADO

PAPRIKA / SCHOLLE / BASILIKUM
PAPRIKA / PLAICE / BASIL

STUBENKÜKEN / FRÜHLINGSLAUCH / MORCHEL
POUSSIN / LEEK / MOREL MUSHROOM

WAGYU SHORT RIB / BABYSPINAT / SCHALOTTEN
WAGYU SHORT RIB / SPINACH / SHALLOT

TONKABOHNE / SAUERAMPFER / ERDBEERE
TONKA BEAN / SORRELL / STRAWBERRY

FRISCHKÄSE / ROTER CHICORÉE / RHABARBER
CREAM CHEESE / CHICORÉE / RHUBARB



8 GÄNGE € 173 / 7 GÄNGE € 158 / 6 GÄNGE € 143 /
5 GÄNGE € 128 / 4 GÄNGE € 113

WEINBEGLEITUNG

GRÜNER SILVANER
GÄNZ / NAHE

CHARDONNAY
KRUGER / NAHE

BIANCO DI CUSTOZA
SILVIO ZENATO / VENETIEN

SAUVIGNON BLANC
EXCELSIOR / SÜDAFRIKA

GRAUER BURGUNDER
POSS / NAHE

RESERVE MALBEC
BOUSQUET / ARGENTINIEN

RIESLING AUSLESE
KORRELL / NAHE

401
LEMBERGERLAND / WÜRTTEMBERG



8 WEINE € 64 / 7 WEINE € 56 / 6 WEINE € 48 /
5 WEINE € 40 / 4 WEINE € 32

ALKOHOLFREIE MENÜBEGLEITUNG

SAUVIGNON BLANC / MIRABELLE / ZWETSCHGE
NR. 4.8 / JÖRG GEIGER

WIESENOST / HOLUNDERBLÜTE / KRÄUTER
JÖRG GEIGER

APFEL / ROSE / MINZE
NR. 23 / JÖRG GEIGER

BIRNE / GURKE / QUITTE
NR. 4.6 / JÖRG GEIGER

RHABARBER / APFEL / BLÜTEN
NR. 27 / JÖRG GEIGER

TRAUBE / LAPSANG SOUCHONG TEE
NR. 4.5 / JÖRG GEIGER

ROTE JOHANNISBEERE / APFEL / BROMBEERE
NR. 4.2 JÖRG GEIGER

GRENACHE / ZWETSCHGE / KRÄUTER
NR. 4.9 / JÖRG GEIGER



8 SOFTS € 36 / 7 SOFTS € 32 / 6 SOFTS € 28 /
5 SOFTS € 24 / 4 SOFTS € 20



le Délice
GOURMET-RESTAURANT

