

# A Mauritian Experience.....

## MENU 1

### Mauritianische Tapas

Chiliküchlein / gefüllte Chilischoten / Gemüse-Beignet / Samosa  
Tomaten-Koriander-Chutney / Chilipaste



Mauritianischer Oktopussalat Mahebourg / Mikros-Kresse / Zitrone



Linsensuppe



Curry vom Poulet / Crevetten-Rougaille Mamas' Art / Frikassée von schwarzen Linsen /  
grillierter Fisch 'Rivière Noire' / Rindfleisch-Daube mit süssen Gewürzen der Mascareignes

Beilagen: Jasminreis / Farata / Kürbisfrikassée / Brèdes Malebar



Flammierte Banane und Ananas mit altem Rhum aus Chamarel / Vanilleglacé



90 CHF pro Person (Minimum 4 Personen)

## MENU 2

### Mauritianische Tapas

Chiliküchlein / Samosa / Crevetten-Kroketten / Kartoffel-Beignet  
Tomaten-Koriander-Chutney / Chilipaste



Carpaccio vom Marlin fumé / Koriander-Pistou / Oktopus / Mango / Tandoori Crevetten

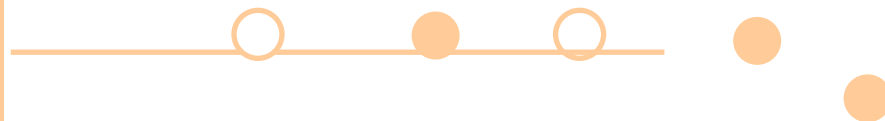


Krabbensuppe mit Kokosnussmilch



Pouletcurry Mauritianische Art / grillierte Langusten / Frikassée mit schwarzen Bohnen boucané /  
Crevetten-Rougaille / Lamm Kalia

Beilagen: Gebratener Reis / Farata



Flammierte Banane und Ananas mit altem Rhum aus Chamarel / Vanilleglacé

CHF 125 pro Person (Minimum 4 Personen)

Ab 4 Personen mit Reservation  
48 Stunden im Voraus.

Food by Executive  
Chef Gerald Bergue