



**Cheval Blanc  
by Peter Knogl**



**Grand Hotel LES TROIS ROIS  
BASEL  
SWITZERLAND**

**culinary introductions**

**Μακαρόν/ Φουά Γκρα/ Γκαράμ Μασάλα  
Καβούρι/ Βαντουβάν/ Τραγανό Ρύζι  
Αφρός Χαλαπένιος/ Βασιλικές Γαρίδες  
*Macaron/ Foie Gras/ Orange/ Garam Masala  
Crab/ Vadouvan/ Crispy Rice  
Espuma Jalapeño/ Carabinero Prawns***



**Βασιλικό σκουμπρί, ραπανάκι, αβοκάντο και μίσο  
*Kingfish, radish, avocado and miso***



**Καραβίδα, κάρυ Μαντράς και πράσινο μήλο  
*Langoustine, madras curry and green apple***



**Φιλέτο μπαρμπούνι, σαφράν, μαύρο σκόρδο και τομάτες  
*Filet of red mullet, crispy scales, saffron, black garlic and tomatoes***



**Αντρεκότ Ιαπωνικού Wagyu, βινεγκρέτ κρεμμυδιών και μπάμιες  
*Japanese Wagyu beef, vinaigrette of shallots and okras***



**Καφές, ζάχαρη Μοσκοβάντο και βατόμουρο  
*Coffee, Moscovado and raspberry***

**160.00 Ευρώ/άτομο / 160.00 Euro/pers**