

Menu Gourmet

Tartare de thon, salade de fenouil, sauce à la mangue & fruit de la passion
Thunfisch-Tartar, Fenchelsalat, Mango-Sauce und Passionsfrucht

Ou/Oder

Tartare de boeuf revisité aux 25 épices, pain de seigle croustillant
Rindertartar mit 25 Gewürzen, knuspriges Roggenbrot



Risotto à la crème de poivron rouge, noisettes grillées et perles de poivre & burrata
Risotto mit roter Pfeffercreme, gerösteten Haselnüssen und Pfefferperlen und burrata

Ou/Oder

Spaghettis carrés à la crème de pain beurré, anchois de "Cantabrique", crumble de raisin & herbes en aigre-douce
Quadratische Spaghetti mit Butterbrotcreme, "kantabrischen" Anchovis und süß-saure Trauben-Kräuter-Crumble

Ou/Oder

Ragout de poulpe musqué, pain frit à l'huile d'ail & chicorée
Moschus-Oktopus-Eintopf, gebratenes Brot in Knoblauchöl und Chicorée

Ou/Oder

Poitrine de porc aux pommes, poêlée de prunes & abricots à l'aigre douce
Schweinebauch mit Äpfeln, gebratene Pflaumen und Aprikosen süss-sauer



Bavarois à la cerise, cannelle et chocolat, sorbet à la fleur de sureau
Kirsche-Bavarois, Zimt und Schokolade, Holunderblütensorbet

Ou/Oder

Sélection de fromages, miel local & pain aux fruits
Verschiedenen Käsesorten, in unserem Keller gereift, lokaler Honig und Früchtebrot

Menu servi seulement le soir

Menu wird nur am Abend serviert

4 plats CHF 105.- / 4 Gänge CHF 105.-

3 plats CHF 85.- / 3 Gänge CHF 85.-

En cas d'allergie ou autre régime spécifique
merci de bien vouloir nous le signaler au moment de votre commande

Bei eventuellen Lebensmittelallergien oder speziellen Diäten
bitten wir sie uns diese vor ihrer Bestellung mitzuteilen