

Menu Gourmet

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

Ou/Oder

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



Raviolis farcis au canard confit, crème de petits pois, tomates cerises séchées & sauce mozzarella de Buffala
Ravioli gefüllt mit kandierter Ente, Erbsencreme, getrocknete Cherrytomaten & Büffel-Mozzarella-Sauce

Ou/Oder

« Fusilli a ferretto » avec moules, tomates cerises, basilic & fromage pecorino
«Fusilli a ferretto» mit Muscheln, Cherrytomaten, Basilikum & Pecorino-Käse

Ou/Oder

Ragout de poulpe musqué, pain frit à l'huile d'ail & chicorée
Moschus-Tintenfisch-Eintopf, geröstetes Brot mit Knoblauchöl & Chicorée

Ou/Oder

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



Baba au limoncello, crème de ricotta au citron & fraises sautées
«Baba al limoncello» mit Zitronen-Ricotta-Creme & sautierten Erdbeeren

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.