

Menu Gourmet

Salade de poulpe avec pommes de terre, oignon rouge, céleri, olives et tomates datterini.
Oktopussalat mit Kartoffeln, roten Zwiebeln, Sellerie, Oliven und Datterini-Tomaten.

Ou/Oder

Flan de pommes de terre et cèpes avec sauce au fromage
Kartoffelflan und Steinpilze mit Käsesauce



Pappardelle au ragoût de chevreuil et mousse d'aubergines
Pappardelle mit Hirschragout und Auberginenmousse

Ou/Oder

Trofie au thon rouge, olives, câpres et dattes
Trofie mit rotem Thunfisch, Oliven, Kapern und Datteln

Ou/Oder

Filet de morue à la sauce aux dattes, endives frites et croquettes de pommes de terre
Kabeljaufilet in Dattelsauce mit gebratenen Endivien und Kartoffelkroketten

Ou/Oder

Poitrine de porc cuite à basse température avec purée de pommes de terre, poivrons verts frits,
poêlée de tomates datterini et basilic
*Bei niedriger Temperatur gekochter Schweinebauch mit Kartoffelpüree, gebratene grüne Paprika,
gebratene Datterini-Tomaten und Basilikum*



Mousse au Ragusa
Ragusamousse

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

*3 plats / 3 Gänge CHF 85.-
Menu 4 plats sur demande / 4-Gang-Menü auf Anfrage*

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.