

# Menu Gourmet

Tartare d'espadon, gelée de citron, sauce aneth et tamarin au croustillant de fenouil  
*Schwertfisch-Tartar, Zitronengel, Sauce mit Dill und Tamarinde und knackigem Fenchel.*

*Ou/Oder*

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



Risotto à la crème de potiron, pistaches et sauce gorgonzola  
*Risotto mit Kürbiscrème, Pistazien und Gorgonzolasauce*

*Ou/Oder*

Paccheri avec morue salée, tomates cerises, olives Taggiasche, câpres et sauce au basilic  
*Paccheri mit gesalzenem Kabeljau, Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven, Kapern und Basilikumsauce*

*Ou/Oder*

Filet d'omble chevalier au jus de poisson, blettes sautées et purée de pommes de terre  
*Seesaiblingsfilet mit Fischsud, sautiertem Mangold und Kartoffelpüree*

*Ou/Oder*

Filet de cerf, polenta grillée, châtaignes rôties et jus de groseille  
*Hirschfilet, gebratene Polenta, geröstete Kastanien und Johannisbeersaft*



Mousse aux trois chocolats et sorbet aux fruits rouges  
*Mousse bestehend aus 3 Schokoladensorten und rotem Fruchtsorbet*

*Ou/Oder*

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

## 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.