

Menu du Chef

Carpaccio de langoustines marinées au mojito avec gel de citron vert et de menthe
Mojito mariniertes Scampi-Carpaccio mit Limetten-Minz-Gel

Ou/Oder

Foie gras, pain brioché et figues sur confiture de cerises
Foie Gras, Brioche und Feigen Kirschkonfitüre



Fettuccine maison avec artichauts, Lardo di colonnata et flocons de ricotta fumée.
Hausgemachte Fettuccine mit Artischocken, Lardo di Colonnata und geräucherten Ricottaflocken

Ou/Oder

Spaghetti à la chair de crabe et mousse de courgette
Spaghetti mit Krabbenfleisch und Courgette-Mousse

Ou/Oder

Variation de la morue
Variation von Kabeljau

Ou/Oder

Veau cru et cuit (filet cuit à basse température et tartare) avec artichauts
Rohes und gekochtes Kalbfleisch (bei niedriger Temperatur gegartes Filet und Tartar) mit Artischocken



Choux craquelin au praliné noisette et glace au caramel salé
Choux craquelin mit Haselnusspraline und gesalzenem Karamelleis

Ou/Oder

Sélection de fromages, miel local & pain aux fruits
Verschiedene Käsesorten, 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.