

Menu du Chef

Carpaccio de thon accompagné de son Crumble d'olive, fleurs de câpres frites et de son gel d'oignons rouges & tomates semi-séchées

Thunfisch-Carpaccio mit Olivencrumble, gebratenen Kapernblüten, rotem Zwiebelgel und halbgetrockneten Kirschtomaten

Ou/Oder

Tacos de maïs, foie gras, scarole & fruits rouges

Mais-Tacos, Gänsestopfleber, Endivien und rote Früchte



Risotto aux asperges avec sa mousse de taleggio

Spargelrisotto mit Taleggio-Mousse

Ou/Oder

Raviolis « del plin » farcis de bar dans sa sauce aux tomates cerises et au basilic

Ravioli « del plin », gefüllt mit Wolfsbarsch in seiner Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum

Ou/Oder

Côtes de porc et ses endives braisées

Spanferkelrippchen mit geschmortem Chicorée

Ou/Oder

Poulpe « alla luciana » accompagné de Scarole et de pain croustillant

Oktopus « alla luciana » mit Endivien und knusprigem Brot



Millefeuille revisité avec chantilly italienne, cerises acidulées accompagnées d'une sauce au chocolat noir.

Millefeuille revisited mit italienischer Schlagsahne, Amarenakirschen und dunkler Schokoladensauce

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.