

# Menu du Chef

*Tataki d'agneau en croûte de pistaches accompagné de mayonnaise aux herbes, salade de fèves, pommes de terre & tomates*

*Lamm-Tataki in Pistazienkruste, Kräutermayonnaise, Ackerbohnsalat, Kartoffeln und Tomaten*

*Ou/Oder*

*Carpaccio de bar, émulsion de chlorophylle, céleri croquant, gel de citron et sauce à la rhubarbe*  
*Wolfsbarsch-Carpaccio, Chlorophyll-Emulsion, knuspriger Sellerie, Zitronengelee und Rhabarbersauce*



*Ravioli farci à la mousse de canard avec speck de canard fumé et son jus, truffe noire et beurre noisette*  
*Ravioli gefüllt mit Entenmousse mit geräuchertem Entenspeck und dessen Saft, schwarzem Trüffel und Haselnussbutter*

*Ou/Oder*

*Paccheri à la morue, datterini, olives noires, câpres et basilic*  
*Kabeljau Paccheri, Datterini, schwarze Oliven, Kapern und Basilikum*

*Ou/Oder*

*Médaille de lotte enveloppé de lard de colonnata, crème d'asperges et asperges marinées*  
*Medaille vom Seeteufel umhüllt von Colonnata-Speck, Spargelcreme und mariniertem Spargel*

*Ou/Oder*

*Magret de canard farci au lard et aux abricots fumés avec millefeuille de pommes de terre*  
*Entenbrust gefüllt mit Speck und geräucherten Aprikosen mit Kartoffel-Millefeuille*



*Parfait au yaourt et au chocolat blanc avec cœur de mangue et biscuit sablé parfumé à la mangue*  
*Parfait aus Joghurt und weißer Schokolade mit Mangoherz und Spritzgebäck mit Mangogesmack*

*Ou/Oder*

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