

Menu du Chef

Cubes de thon rouge avec tomates séchées, olives Taggiasca, câpres et gaufres à la tomate
Rote Thunfischwürfel mit getrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern und Tomatenwaffeln

Ou/Oder

Millefeuille de légumes et pain de carasau avec sauce parmesan et coulis au basilic
Gemüse-Millefeuille und Carasau-Brot mit Parmesansauce und Basilikum-Coulis



“Pappardella” farcie à la “burrata pugliese” avec sa mousse de tomates cerise jaune relevé au basilic et poudre de tomate
"Pappardella" gefüllt mit "Burrata Pugliese" und Mousse aus gelben Kirschtomaten mit Basilikum und Tomatenpulver gewürzt

Ou/Oder

Bigoli à la sauce “vénitienne” avec crumble d'anchois Cantarbrico
Bigoli in "venezianischer" Sauce mit Sardellencrumble Cantarbrico

Ou/Oder

Rouleaux de lapin farcis de poireaux à l'étouffée et de petits pois poêlés avec sa crème
Kaninchenröllchen gefüllt mit geschmortem Lauch und gebratenen Erbsen mit seiner Creme

Ou/Oder

Sandwichs de bar farcis aux haricots verts, bardé de lard de “Colonnata” sur crème de pommes de terre fumées
Wolfsbarsch-Sandwiches gefüllt mit grünen Bohnen, gespickt mit "Colonnata"-Speck auf geräucherter Kartoffelcreme



Eclair à la crème de fraises sauvages et sorbet citron vert
Eclair mit Creme aus wilden Erdbeeren und Limettensorbet

Ou/Oder

Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre

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.