

Menu du Chef

Carpaccio de crevettes rouges, gelée de citron vert, sel fumé, grué de cacao et baies
Carpaccio mit roten Garnelen, Limettengel, geräuchertes Salz, Kakaoguss und Beeren CHF 42.-

Ou/Oder

Tataki de lapin farci au poireau croustillant, couscous aux poivrons rouges et sauce béarnaise
Kaninchen-Tataki gefüllt mit knusprigem Lauch, Couscous mit rotem Pfeffer und Sauce Béarnaise CHF 35.-



Fregola Sarda, tartare de langoustines avec émulsion d'oursins
Fregola Sarda, Scampi-Tartar mit Seeigel-Emulsion CHF 45.-

Ou/Oder

Timbale de pâtes alla "Genovese", ragoût de viande et d'oignons, sauce au parmesan et *pasta brick*
Timbale von Pasta alla 'Genovese', Ragout mit Fleisch und Zwiebeln, Parmesansauce und "Pasta brick" CHF 35.-

Ou/Oder

Ossobuco de porc cuit à basse température dans la bière avec des chanterelles *trifolati*
Ossobuco vom Schwein, gekocht bei niedriger Temperatur in Bier mit Pfifferlingen trifolati CHF 45.-

Ou/Oder

Tagliata de thon rouge au sésame, citronnette d'agrumes, salade de fenouil, orange et pamplemousse
Tagliata vom Roten Thunfisch mit Sesam, Zitruscitronnette, Salat mit Fenchel, Orangen und Grapefruit CHF 52.-



Mousse de baies sauvages, gelée de baies rouges et crème *fior di latte* et limoncello
Mousse mit Waldbeeren, Gel von roten Beeren, Fior di Latte-Creme und Limoncello CHF 19.-

Ou/Oder

Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre CHF 19.-

*Menu servi seulement le soir
Menu wird nur am Abend serviert*

*3 plats / 3 Gänge CHF 85.-
Plats extras sur demande / Extra-Gang 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.*