

Menu du Chef

Riz croustillant avec tartare de saumon & thon rouge, extrait de jalapeno au mirin, et ponzu
Knuspriger Reis mit Lachs- und Thunfisch-Tartar, Jalapeno-Extrakt mit Mirin, und Ponzu CHF 35.-

Ou/Oder

Salade de cèpes et Parmigiano Reggiano 30 mois, roquette, vinaigre balsamique de Modène & truffe noire
Steinpilzsalat und 30 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Rucola, Balsamico-Essig aus Modena und schwarzer Trüffel CHF 39.-



Fettuccine aux châtaignes et ragoût haché de chevreuil
Kastanienfettuccine mit kleingehacktem Rehragout CHF 39.-

Ou/Oder

Raviolo du plin farci aux crevettes rouges, dans un bouillon de crustacés au yuzu
Raviolo del Plin gefüllt mit roten Garnelen, in einem Krustentierbouillon mit Yuzu CHF 45.-

Ou/Oder

Calamars thaï, sauce aux poivrons et légumes au gingembre et sésame.
Thailändischer Tintenfisch, Paprikasauce und Gemüse mit Ingwer und Sesam CHF 40.-

Ou/Oder

Goulasch d'agneau avec pain grillé et sauce à l'aïoli.
Lammgulasch mit geröstetem Brot und «Aiolisauce» CHF 42.-



Mousse de yaourt, crémeux au caramel et fruits secs pralinée.
Joghurtmousse, Karamellcreme und pralinierte Trockenfrüchte CHF 19.-

Ou/Oder

Sélection de fromages, pains aux fruits fait maison, miel et confiture
Auswahl an Käsesorten, Hausgemachte 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.*