

Menu du Chef

Carpaccio de thon rouge mariné avec soja, moutarde, ponzu, miso et fruits rouges CHF 40.-
Carpaccio von mariniertem Rotem Thunfisch mit Soja, Senf, Ponzu, Miso und roten Früchten

Or/oder

Endive en tempura sur fondue de gorgonzola, réduction de vinaigre de framboise et truffe noire CHF 32.-
Tempura-Chicoree auf Gorgonzola-Fondue, Himbeeressig-Reduktion und schwarzem Trüffel



Risotto de "Carnaroli" avec artichauts cuits à basse température et cou de porc séché CHF 35.-
Risotto von "Carnaroli" mit bei niedriger Temperatur gekochten Artischocken und getrocknetem Schweinenacken

Or/oder

Spaghettis carrés à l'ail, l'huile et au piment avec oursins et salicorne CHF 48.-
Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili mit Seeigel und Salicorne

Or/oder

Morue en pâte sur une mousse de fanes de navets et navets poêlés CHF 45.-
Kabeljau im Teig auf einem Schaum aus Rübenkraut und gebratenen Rüben

Or/oder

Rôti de bœuf à l'anglaise avec sauce Robespierre et purée de pommes de terre CHF 44.-
Rinderbraten nach englischer Art mit Robespierre-Sauce und Kartoffelpüree



Parfait aux baies et au chocolat blanc avec glace aux baies rouges CHF 19.-
Beerenparfait mit weißer Schokolade und Eis aus roten Beeren

Or/oder

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

Menu servi seulement le soir
Menu wird nur am Abend serviert

Entrée, plats et dessert / Vorspeise, Hauptgang und Dessert CHF 89.-

Plats et dessert / Hauptgang und Dessert CHF 59.-

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.