

Menu du Chef

Flan de pommes de terre avec champignons poêlés et mousse de parmesan
Kartoffelflan mit gebratenen Champignons und Parmesanschaum CHF 31.-

Or/o

Riz chirashi avec caviar de saumon, guacamole et saumon fumé
Chirashi Reis mit Lachskaviar, Guacamole und Räucherlachs CHF 32.-



Cappellacci maison farcis à la mousse de coq et cèpes, en stock
Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Hahnenmousse und Steinpilzen, auf Lager CHF 39.-

Or/o

Spaghetti à la Buzera, langoustines, tomates et piments
Spaghetti à la Buzera, Langustinen, Tomaten und Chilischoten CHF 39.-

Or/o

Pavé de saumon gratiné aux pistaches et purée de scarole
Lachssteak mit Pistazien und Eskariolpüree überbacken CHF 49.-

Or/o

Suprême de pintade avec ballotine de choux et purée de pommes de terre
Perlhuhnbrust mit Kohlballotine und Kartoffelpüree CHF 35.-



La mousse au chocolat revisitée comme une forêt noire
Mousse au Chocolat neu interpretiert als Schwarzwald CHF 19.-

Or/o

Sélection de fromages, confiture, miel local et pain aux fruits fait maison
Auswahl an Käse, Marmelade, lokalem Honig und selbstgebackenem Früchtebrot CHF 19.-

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

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

Plat et dessert / Hauptgang und Dessert CHF 59.-

Plat extra 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.*