

Menu du Chef

Riz croustillant avec morue CHF 39.-
Knuspriger Reis mit Kabeljau

Ou/oder

Tataki de bœuf, sauce sriracha, mayonnaise au soja, piments de rivière CHF 39.-
Rindfleisch-Tataki in Sriracha-Sauce, Soja-Mayonnaise, Chilischoten



Pâtes mélangées avec potiron et de langoustines CHF 49.-
Gemischte Pasta mit Kürbis und Scampi

Or/o

Raviolo farci à la ricotta, aux anchois et au citron, sauce tomate jaune et crumble au basilic CHF 49.-
Raviolo gefüllt mit Ricotta, Sardellen und Zitrone, gelber DattelsöÙe und Basilikumstreusel

Or/o

Tagliata de thon rouge au citron vert avec de l'eau de céleri et du céleri croustillant, servi avec un tonic au gin Malfy et au pamplemousse CHF 54.-
Tagliata Thunfisch mit Limettengeschmack, Selleriewasser und knusprigem Sellerie, serviert mit Gin Malfy Grapefruit Tonic

Or/o

Filet mignon de cheval au poivre vert, purée de pommes de terre et poireaux brûlés CHF 54.-
Pferdefilet Mignon mit grünem Pfeffer, Kartoffelpüree und gebranntem Lauch



Moelleux au chocolat noir avec parfait stracciatella à la ricotta CHF 19.-
Zarter dunkler Schokoladenkuchen mit Ricotta-Stracciatella-Parfait

Or/o

Sélection de fromages, confiture, miel local & pain aux fruits maison CHF 19.-
Auswahl an Käse, Marmelade, Honig aus der Region & hausgemachtes Früchtebrot

Menu served only in the evening
Menü nur am Abend serviert

Starter, main course and dessert / Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise CHF 89.-

Main course and dessert / Hauptgericht und Nachspeise CHF 59.-

Extras courses on request / zusätzliche Kurse auf Anfrage

In case of allergy or other specific diet
Please let us know when ordering

*Im Falle einer Allergie oder einer anderen speziellen Diät
Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung*