

# Menu du Chef

Fondue au fromage avec œuf cuit basse température et truffe noire CHF 29.-  
*Käsefondue mit bei niedriger Temperatur gekochtem Ei und schwarzem Trüffel*

*Ou/oder*

Tartare de thon aux fruits de la passion, sauce mangue et céleri croquant CHF 32.-  
*Thunfischtatar mit Passionsfrucht, Mangosauce und knackigem Sellerie*



Fettuccine aux champignons sauvages et truffe noire d'été CHF 39.-  
*Fettuccine mit Waldpilzen und schwarzem Sommertrüffel*

*Or/o*

Risotto aux langoustines et potiron CHF 41.-  
*Scampi-Kürbis-Risotto*

*Or/o*

Saumon poêlé aux légumes de saison CHF 47.-  
*Gebratener Lachs mit Saisongemüse*

*Or/o*

Ossobuco de jarret de porc avec gremolada, polenta et champignons CHF 48.-  
*Schweinshaxen-Ossobuco mit Gremolada, Polenta und Pilzen*



Cheesecake aux baies CHF 19.-  
*Käsekuchen mit Beeren*

*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*