

# Menu du Chef

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

Or/o

Tartare de thon aux fruits de la passion, sauce à la mangue et céleri croquant CHF 35.-  
*Thunfischtartar mit Passionsfrucht, Mangosauce und knackigem Sellerie*



Fettuccine aux champignons sauvages et à la truffe noire d'été Perigord CHF 42.-  
*Fettuccine mit Waldpilzen und schwarzem Sommertrüffel Perigord*

Or/o

Risotto à l'encre de seiche parfumée au citron, à la poutargue de thon et à l'huître râpée CHF 43.-  
*Tintenfisch-Tinten-Risotto mit Zitrone, Thunfisch-Bottarga und geriebener Auster*

Or/o

Saumon poêlé à la sauce teriaky, riz Nishiki à la vapeur et algues Wakame sautées CHF 49.-  
*Gebratener Lachs in Teriaky-Sauce, gedämpfter Nishiki-Reis und sautierter Wakame-Seetang*

Or/o

Poitrine de porc à la sauce bbq, purée de pommes de terre et oignons aigre-doux CHF 45.-  
*Schweinebauch in BBQ-Sauce, Kartoffelpüree und süß-saure Zwiebeln*



Gâteau au fromage avec des baies CHF 19.-  
*Käsekuchen mit Beeren*

Or/o

Sélection de fromages, miel local et pain aux fruits fait maison CHF 19.-  
*Käseauswahl, lokaler Honig und hausgemachtes Fruchtbrot*

*Menu servi uniquement le soir*  
*Menü nur am Abend serviert*

*Entrée, plat principal et dessert / Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise* CHF 89.-

*Plat principal et dessert / Hauptgericht und Nachspeise* CHF 59.-

*Cours supplémentaires sur demande / Zusatzkurse auf Anfrage*

En cas d'allergie ou de régime spécifique  
Veuillez nous en informer lors de la commande

*Im Falle einer Allergie oder einer anderen speziellen Diät  
Bitte teilen Sie uns dies bei der Bestellung mit*