

# Menu du Chef

Pain brioché aux figues et Culatello di Zibello CHF 29.-  
*Feigen-Brioche-Brot mit Culatello di Zibello*

*Ou/oder*

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*

*Ou/oder*

Spaghettis à l'ail, huile, piment et graisse de thon au caviar noir Prunier CHF 43.-  
*Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Thunfischfett mit schwarzem Prunier-Kaviar*

*Ou/oder*

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*

*Ou/oder*

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*



Parfait au nougat CHF 19.-  
*Nougatparfait*

*Ou/oder*

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

*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*