

Menu du Chef

Tataki de boeuf mariné au "Baba Ganoush" CHF 33.-
Mariniertes Rindfleisch-Tataki mit "Baba Ganoush"

Ou/oder

Ceviche de Courbine aux Kumquats marinés dans une sauce grenade et ponzu CHF 34.-
Croaker-Ceviche mit in Granatapfelsauce marinierten Kumquats und Ponzu



Risotto aux tomates avec Burrata stracciatella et vinaigrette au basilic CHF 29.-
Tomatenrisotto mit Burrata Stracciatella und Basilikum-Dressing

Ou/oder

Tagliatelles de pâtes aux œufs, poulpe, crevettes et pois chiches CHF 39.-
Eiernudel-Tagliatelle mit Oktopus, Garnelen und Kichererbsen

Ou/oder

Steak de thon rouge et julienne de légumes sautés CHF 46.-
Rotes Thunfischsteak mit sautiertem Julienne-Gemüse

Ou/oder

Filet de cheval, millefeuille de pommes de terre, oignons et herbes CHF 55.-
Pferdefilet mit Kartoffel-Millefeuille, Zwiebel und Kräutern



Croquembouche moderne au caramel CHF 19.-
Modernes Croquembouche-Karamell

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*