

# Menu du Chef

Flan de courgettes et ricotta, fleur de courgette farcie CHF 29.-  
*Zucchini-Ricotta-Flan, gefüllte Zucchiniblüten*

*Ou/oder*

Carpaccio de Saint-Jacques à l'extrait de céleri et citronnelle, caviar de citron vert CHF 35.-  
*Jakobsmuschel-Carpaccio mit Sellerieextrakt und Zitronengras, Limettenkaviar*

🍴

Risotto aux légumes de saison et flocons de fromage bleu CHF 34.-  
*Risotto mit Saisongemüse und Blauschimmelkäseflocken*

*Ou/oder*

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

*Ou/oder*

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

*Ou/oder*

Brochettes de rouleaux de bœuf et fondue à la raclette CHF 45.-  
*Aufgespießte Rinderrouladen mit Raclette-Fondue*

🍴

Millefeuille avec ricotta, chocolat et poire CHF 22.-  
*Millefeuille mit Ricotta, Schokolade und Birnen*

*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*