

# Menu Gourmet

Œuf croquant cuit à 63°C, pousses d'épinards sautées & coulis de parmesan  
*Knuspriges Ei gekocht bei 63°C, sautierte Spinatsprossen & Parmesan-Coulis*

Ou/Oder

Tartare de thon rouge, crème d'avocat au lait de coco, salicorne & pane carasau  
*Tatar aus Rotem Thunfisch, Avocadocreme mit Kokosmilch, Salicornia & Carasau-Brot*



Soupe de lentilles « beluga », julienne de calamar poêlée & coulis d'herbes aromatiques.  
*Linsensuppe "Beluga", gebratener Tintenfisch «Julienne» & aromatische Kräuter-Coulis.*

Ou/Oder

Risotto « aquerello », ragout de poulpe, olives déshydratées & crumble au basilic  
*Risotto "Aquerello", Oktopus-Eintopf, getrocknete Oliven & Basilikum-Streusel*



Cubes d'espadon grillés, crème de poivron fumé, haricots vert & poudre de câpres  
*Gegrillte Schwertfischwürfel, geräucherter Paprika-Crème, grüne Bohnen & Kapern-Pulver*

Ou/Oder

Poitrine de porc cuite à basse température, purée de topinambour, échalote confite au porto & Jus à la moutarde.

*Schweinebrust bei niedriger Temperatur gegart, Topinambour-Püree, kandierte Schalotten in Portwein & Senfsaft*



Comme un Strudel : tarte aux pommes, bavaroise à la cannelle, crumble aux pignons de pins, & glace vanille

*Apfelkuchen, ähnlich einem Strudel, Zimt-Bavaroise, Pinienkern-Streusel & Vanilleeis*

Ou/Oder

Sélection de fromages affinés dans nos caves, miel de la région & pain aux fruits

*Auswahl an verschiedenen Käsesorten, in unserem Keller gereift, Honig aus der Region & Früchtebrot*

Menu servi uniquement le soir

*Menü nur am Abend serviert*

4 plats 105 CHF /4 Gänge 105 CHF

3 plats 85 CHF/3 Gänge 85 CHF