

# Menu Gourmet

Oeuf cuit à 63°C, citron vert & topinambour

*Ei gekocht bei 63°C, Limette & Topinambour*

Ou/Oder

Ceviche d'espadon, gel au citron & oignons marinés

*Ceviche vom Schwertfisch, Zitronengel, eingelegte Zwiebeln*



Risotto, citrouille, coulis de pecorino & noisettes

*Risotto, Kürbis, Pecorino-Coulis & Haselnuss*

Ou/Oder

Pacchero au ragout de poulpe, coulis au persil & salicorne

*Pacchero mit Tintenfischeintopf, Petersilien-Coulis & Salicorne*



Tataki de thon, dashi & poireau brûlé

*Thunfisch-Tataki, Dashi, & gebrannter Lauch*

Ou/Oder

Canard, betterave, millefeuille de pommes de terre

*Ente, rote Beete, Kartoffel-Millefeuille*



Chocolat & fruits tropicaux

*Schokolade & exotische Früchte*

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 & Fruchtbrot*

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