

## Menu Gourmet

Tartare de thon, gelée au cassis, caviar de saumon & kéfir.  
*Thunfisch-Tatar, Johannisbeergelee, Lachskaviar & Kefir.*

### Ou/Oder

Tataki de bœuf, champignons grillés & marinés, mayonnaise à la moutarde & poudre de persil.  
*Rinds-Tataki, grillierte & marinierte Pilze, Senf-Mayonnaise & Petersilienpulver.*



Raviolis de « Plin » farcis au gorgonzola, sautés avec lard de Guanciale & crème de poireaux.  
*« Plin » Ravioli gefüllt mit Gorgonzola, gebraten mit Guanciale-Speck & Lauchcreme.*

### Ou/Oder

Paccheri farcis au ragoût de morue, mousse de burrata & pétales de tomate confites.  
*Paccheri gefüllt mit Kabeljau-Ragout, Burrata-Schaum & kandierte Tomatenblütenblätter.*



Saumon en « sauce Teriyaki », avec salade de riz fumé & mousse de scarole.  
*Lachs in "Teriyaki-Sauce", mit geräuchertem Reissalat & Escarole-Schaum.*

### Ou/Oder

Poitrine de porc laquée au miel, sur un lit de fruits d'automne & liqueur d'anis, purée de pommes de terre.  
*Schweinebauch mit Honig lackiert, auf einem Bett aus Herbstfrüchten & Anislikör, Kartoffelpüree.*



Dôme de Mascarpone, caramel salé & poire sur un sablé à la noisette.  
*Mascarpone-Kuppel, gesalzener Karamell & Birne auf Haselnuss-Gebäck.*

### 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 Abendessen serviert.

4 plats CHF 105.- / 4 Gänge CHF 105.-  
3 plats CHF 85.- / 3 Gänge CHF 85.-