

Menu Gourmet

Saint-Jacques poêlées, chèvre frais, purée de poivrons rouges & réglisse
Gebratene Jakobsmuscheln, Ziegenfrischkäse, rote Paprikaschoten-Püree & Lakritze

Ou/Oder

Œuf à basse température, mousse de fondue au fromage, asperges & truffe noire
Ei bei niedriger Temperatur, Käsefondue-Mousse, Spargel & schwarzer Trüffel



Raviolo farci au ragoût de porc ibérique, jus de veau & sauce au parmesan,
Espuma de rapini & truffe noire
*Raviolo gefüllt mit iberischem Schweinefleisch-Ragout, Kalbfleischsaft & Parmesansauce,
Stängelkohl -Espuma & schwarzer Trüffel*

Ou/Oder

Spaghetti à l'ail noir & huile d'olive, caviar & huître gillardeau gelée.
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch & Olivenöl, Kaviar & gefrorene Gillardeau Auster



Poulpe grillé, purée de pomme de terre vitelotte, cébettes rôties
Gegrillter Oktopus, Kartoffelpüree, gebratene Cébetten

Ou/Oder

Filet de bison, purée de salsifis, effeuillé de choux de Bruxelles & radis fermentés
Bisonfilet, Schwarzwurzel-Püree, entblätterter Rosenkohl & fermentierte Radieschen



Réglisse, banane, café & Bayles
Lakritze, Banane, Kaffee & Bayles

Ou/Oder

Sélection de fromages affinés de notre cave, miel local & pain fourré aux fruits
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, in unserem Keller gereift, lokaler Honig & Früchtebrot

Menu servi seulement le soir
Menu wird nur am Abend serviert

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