

Menu Gourmet

Tartare de saumon, sauce aux fruits de la passion & sel fumé
Lachstartar, Passionsfrucht-Sauce & geräuchertes Salz

Ou/Oder

Œuf à 60°C à la truffe fraîche, fondue de chèvre & gruyère
Ei 60°C mit frischem Trüffel, Ziegenkäse- & Gruyere-Fondue



Ravioli farci au fromage caciocavallo & poivre, sauté de dés de chevreuil
Ravioli gefüllt mit Caciocavallo & Pfeffer, gebratene Hirschwürfel

Ou/Oder

Paccheri & morue façon « puttanesca » (olives, câpres & tomates cerises)
Paccheri & Kabeljau « alla puttanesca » (Oliven, Kapern & Kirschtomaten)

Ou/Oder

Filet de saumon confit à l'huile d'olive, épinards poêlés & crème de céleri-rave
Lachsfilet in Olivenöl kandiert, gebratener Spinat & Sellerie-Crème

Ou/Oder

Côtes d'agneau poêlées, purée de pommes de terre & légumes sautés
Gebratene Lammkoteletts, Kartoffelpüree & sautiertes Gemüse



Mousse au citron & glace à la fraise
Zitronenmousse & Erdbeereis

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 & Fruchtbrot

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.-

Supplément : Truffe noire du Périgord – **1 gramme : CHF 5.-**

Extra: Perigord Schwarztrüffel - 1 Gramm: CHF 5.-