

Menu gastronomique

Carpaccio de veau aux chanterelles
Hauchdünn geschnittenes Kalbscarpaccio
mariniert mit feinstem Olivenöl
und lauwarmen sautierten Eierschwämmli an Himbeeressig
◆◆◆

Velouté de petits pois avec la poitrine de porc frite
Geschäumte Grünerbsensuppe
mit gebratenem Schweinebauch
◆◆◆

Nouillettes aux truffes
Haugemachte Nudeln mit schwarzem Sommertrüffel
◆◆◆

Médailлон de baudroie sautée au curry rouge thaïlandais
Medaillons vom Seeteufel grilliert
auf einer rassigen roten Thai-Currysauce
◆◆◆

Sorbet Mojito
Erfrischendes Limonen-Pfefferminzsorbet mit braunem Rum
◆◆◆

Médailillons de selle de gibier d'été à la lavande
Medaillon vom Sommerbock (Rehrücken) an Lavendelsauce
garniert mit goldbraun gebratenen Schupfnudeln
und marktfrischen Gemüsen
◆◆◆

Chariot de fromages
Einheimische und französische Weich- und Hartkäse vom Wagen

oder

Suggestion du pâtissier
Dessert Überraschung aus unserer Patisserie
◆◆◆

CHF 132.00

Herkunftsländer: Lamm: Frankreich, Neuseeland und Australien
(kann mit Antibiotika und/ oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Rindfleisch: Schweiz, Irland

Geflügel: Frankreich und Schweiz Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Fisch & Meeresfrüchte: Unsere MA geben Ihnen gerne Auskunft

Die Preise sind in Schweizer Franken gerechnet - Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen - Der EURO ist auf der Rechnung ausgewiesen
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.