

Menu découverte de chasse

**Fine tourte de foie gras de canard
aux figues confites et fleur d'hibiscus**
Feine Entenstopfleber-Torte
mit konfierten Feigen und Hibiskusblüten

**Tronçon d'omble chevalier aux champignons des bois
Fondant de poireau et croustillant de riz au thym**
Saiblingsfilet mit Waldpilzen
Lauchfondant und knuspriger Reis mit Thymian

**Dos de chevreuil rôti aux parfums de Bénichon
Spätzli «maison» et garnitures automnales**
Gebratener Rehrücken an Benichon-Jus
Hausgemachte Spätzli und herbstliche Beilagen

**Sélection de fromages, exclusivement de chez nous !
Chutney et garnitures**
Käseteller ausschließlich aus der Region
Chutney und Beilagen

Mini crème brûlée à la fève de Tonka et sorbet coing
Mini-Crème brûlée mit Tonkabohne und Quittensorbet

**Macaron Butternut et praliné noisette
Crème glacée à la fleur de lait**
Butternut-Makrone und Haselnuss-Praline
Für die Latte-Eis

Menu 3 plats CHF 89
Menu 4 plats CHF 105
Menu complet CHF 120