

Menu découverte

**Lamelles de filet de truite des Fjords façon Gravlox
à la betterave et poivre de Sichuan**

Filetstreifen von der Fjordforelle nach Gravlox-Art
mit Roter Beete und Szechuan-Pfeffer

**Médailon de foie gras de canard poêlé
Coulis d'Espelette et fondue de chou pointu**

Gebratene Entenstopfleber-Medailon
Coulis d'Espelette und Spitzkohl-Fondue

**Tournedos de filet de lapin au bacon et romarin
Polenta Bramata à l'ail des ours**

Tournedos vom Kaninchenfilet mit Speck und Rosmarin
Bramata Polenta mit Bärlauch

**Sélection de fromages, exclusivement de chez nous
Chutney et garnitures**

Käseteller ausschließlich aus der Region
Chutney und Beilagen

**Nage de poire rôtie au miel et
baies de sureau au vin doux**

Gebratene Birne mit Honig und
Holunderbeeren in Süsswein

**Bâtonnet de rhubarbe et chocolat blanc
à l'Amaretto et sa glace**

Rhabarberstäbchen mit weißer Schokolade
mit Amaretto und Eis

Menu 3 plats CHF 68

Menu 4 plats CHF 89

Menu complet CHF 110