

Menu découverte

Thon rose mariné à l'huile vierge
Saladine de Granny Smith à la grenade
Rosa Thunfisch in nativem Öl mariniert
Granny Smith Saladine mit Granatapfel

Poêlée de ris de veau au porto
Lentilles Beluga à l'ail sauvage
Kalbsbries mit Portwein poeliert
Beluga-Linsen mit Bärlauch

Filet-mignon de porc de la Gruyère en tapenade
Jus de viande à la tomate séchée
Asperges vertes du Seeland
Schweinefilet aus dem Greyerzerland in Tapenade
Fleisch-Jus mit getrockneten Tomaten
Grüner Spargel aus dem Seeland

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

Mini crème brûlée à la verveine
Sorbet de mangue relevé de poivre de Tilfda
Mini Crème Brulée mit Eisenkraut
Mangosorbet mit Tilfda-Pfeffer

Mousse rafraîchissante de lime à la framboise
Croquant praliné aux amandes caramélisées
Erfrischende Limettenmousse mit Himbeeren
Praliné-Krokant mit karamellisierten Mandeln

Menu 3 plats CHF 68

Menu 4 plats CHF 89

Menu complet CHF 110