

Menu découverte

Saladine de caille rôtie au vin cuit

Fine tourte de foie gras et petits pois

Saladine von gebratener Wachtel an «Vin Cuit»

Feine Entenstopfleber-Torte und Erbsen

Noix de Saint-Jacques gratinées au beurre d'anchois

Polenta corsée au chorizo et coulis au piment d'Espelette

Gratinierte Jakobsmuschel mit Sardellenbutter

Kräftige Polenta mit Chorizo und Piment d'Espelette-Coulis

Pièce de filet de bœuf en cuisson lente, sauce chimichurri

Croustillant gâteau de pommes de terre au thym et légumes à la plancha

Niedergegartes Rinderfilet-Stück, Chimichurri-Sauce

Knuspriger Kartoffelkuchen mit Thymian und Gemüse à la plancha

Sélection de fromages, exclusivement de la région

Chutney et garnitures

Käseteller ausschließlich aus der Region

Chutney und Beilagen

Mille-feuilles croustillant de pruneau au sésame

Mousse parfumée à la badiane

Knuspriges Pflaumen-Mille-Feuilles mit Sesam

Sternanis-Mousse

Mini éclair butternut-gingembre glacé à la citronnelle

Sorbet et perles butternut au poivre de Tilfda

Mini-Butternut-Eclair mit Ingwer und mit glasierter Zitronenmelisse

Butternut-Sorbet und Perlen mit Tilfda-Pfeffer

Menu 3 plats CHF 68

Menu 4 plats CHF 89

Menu complet CHF 110