

# Menu du midi

## Amuse bouche



### Summer on a plate

Gemüse aus dem Seeland in allen Farben und Texturen  
Thymian-Rosmarin Vinaigrette, kultivierter Käse

### *Summer on a plate*

*légumes du Seeland dans toutes les couleurs et textures  
vinaigrette au thym et au romarin, fromage cultivé*



### Bözinger Safranrisotto

Pinot Noir Trauben, geröstete Walnüsse

*Risotto au safran de Boujean*

*raisins Pinot Noir, noix grillées*



### Tagliata von der Simmentaler Kuh

Garten-Chimmichurri, Krautstiel vom Grill,

Röstkartoffeln vom Grill, Beef Gravy

*Tagliata de bœuf Simmental*

*Cimmichurri du jardin, blettes du braséro,*

*pommes de terre sautées, jus de viande*

oder/ou

### Grillierter Mini-Lattich

Gruyère-Caesar Sauce, dehydrierte Tomaten, Sauerteig Croutons,

Blumenkohlpüree mit weissen Bohnen

*Mini-laitue grillé*

*Sauce Caesar au Gruyère, tomates déshydratées, croûtons au levain,*

*purée de chou-fleur aux haricots blancs*



### Karamellierte Zwetschgen

Zwetschgenpüree, Sanddornsaft, « Ecluse Schoggi » Crumble

*Pruneaux caramélisés*

*purée de pruneaux, jus d'argousier, crumble au « chocolat Ecluse »*

---

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)