

Menu du midi

Amuse Bouche



Confierte Randen mit Stracciatella vom Casa Maggiano
Fermentierte Senfkörner, Himbeere,
Stangensellerieöl & Geröstete Haselnüsse
Betterave confite avec stracciatella de la Casa Maggiano
Graines de moutarde fermentées, framboise,
Huile de céleri-Branche & noisettes grillées



Safranrisotto mit Reis aus dem Vully
Gartenkräuter & Belper Knolle
Risotto au safran avec riz du Vully
Herbes du jardin & Belper Knolle



Das Beste vom Mangalitza Schwein
Hüfte, Brust, glasierte Rüben, knusprige violette Kartoffeln
aus Gerolfingen & Bierjus
Le meilleur du porc Mangalitza
Cuisse, poitrine, betteraves glacées, pommes de terre violettes
croustillantes de Gerolfingen & jus de bière

oder/ou

Spätzli-Pfanne
Kürbis, Pilze, Gruyère & Röstzwiebeln
Poêlée de spätzli
Courge, champignons, gruyère & oignons rissolés



Caramelparfait
Eingelegte Früchte, Honig-Crumble, Caramelsauce
Parfait au caramel,
Fruits marinés, crumble au miel, sauce caramel

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)