

Menu du midi

Amuse Bouche



Confierte Randen mit Stracciatella von Casa Maggiano
Fermentierte Senfkörner, Himbeere & geröstete Haselnüsse
Betteraves confites avec stracciatella de Casa Maggiano
Graines de moutarde fermentées, framboise & noisettes rôties

oder/ou

Hausgemachte Spaguettini
Pilze Beurre Blanc, Walnüsse & Gruyère
Spaguettini maison
Champignons beurre blanc, noix & Gruyère



Geschmortes Jungrind & Kirsch-Schmorjus
Cremige Bramata, glasierte Karotten & Palmkohl
Jeune bœuf braisé & jus aux cerises
Bramata crémeuse, carottes glacées & chou palmiste

oder/ou

Schwarzbohnen-Cassoulet
Grillierter Hokkaido, Federkohl & Wintergartenkresse
Cassoulet de haricots noirs
Potimarron grillé, chou frisé & cresson d'hiver



Profiterole
Mousse aus Dulce de Leche & Café-Glace
Profiterole
Mousse dulce de leche & glace au café

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–
3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–
(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)