

Menu du Midi

Amuse Bouche



Carpaccio vom Hecht und Wels
Eingelegte Himbeeren, geräucherte Rande und Portulak-Öl
Carpaccio de brochet et de silure
Framboises marinées, betterave fumée, huile de pourpier
oder/ou

Sellerie und Lauch
Sellerie und Stangensellerie, grillierter Lauch,
Koriandersamen und eingelegte Himbeeren
Céleri et poireau
Céleri et céleri-branche, poireau grillé,
graines de coriandre et framboises marinées



Tortelloni tre formaggi
Beurre Blanc, Trüffel
Tortelloni tre formaggi
Beurre Blanc, truffe



Schweinerei vom Wollschwein
Steak grilliert, Haxe geschmort, Kartoffel,
Palmkohl und Zwetschgenjus
La cochonnerie du cochon laineux
Steak grillé, jarret braisé, pommes de terre,
chou palmier et jus aux pruneaux
oder/ou

Hausgemachte Gnocchi
Krautstiel, Hokkaido-Kürbis, Walnüsse, Kürbis-Velouté,
Tête de Moine von Spielhofer
Gnocchi faits maison
Côtes de bettes, courge Hokkaido, noix, velouté de courge,
Tête de Moine de Spielhofer



Caramelparfait
Eingelegte Früchte, Salzkaramell, Getreidecrumble
Parfait Caramel
Fruits macérés, caramel salé, crumble au céréales

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)