

Menu du midi

Amuse bouche



grillierter grüner Spargel, mariniert mit Holunder
grünes Erbsenpüree, Stracciatella von Casa Maggiano
asperges vertes grillées, marinées au sureau
purée de petits pois, Stracciatella de Casa Maggiano



Agnolotti « del plin »
St. Georges Pilz, Kapuzinerkresse, Pilzsud
Agnolotti « del plin »
champignon St. Georges, capucine, bouillon de champignons



grilliertes Saiblingsfilet aus La Heutte
Dinkel mit Zucchini & Minze, Kräuter-Beurre Blanc
filet d'omble chevalier grillé de La Heutte
épeautre avec courgettes et menthe, Beurre Blanc aux herbes

oder/ou

Blumenkohl im Tempurateig
Blumenkohlpüree, Chili-Mayo, Blumenkohl-Pickles, Fenchelkraut
chou-fleur en pâte tempura
pickles et purée de chou-fleur, mayo au chili, fane de fenouil



New York Cheesecake mit Rhabarber
Rhabarberglace, Erdbeergel
New York Cheesecake à la rhubarbe
glace à la rhubarbe, gel de fraises

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)