

Menu du midi

Amuse bouche



*Brotsalat mit eingelegtem Gemüse
Senfkraut und Kräuter-Vinaigrette
Salade de pain aux légumes conservées
vinaigrette aux herbes*



*Handgemachte Casarecce "Carbonara"
Mit Lardo, Demeter-Ei und Gruyère
Casarecce fait maison "Carbonara"
lard maison, œuf Demeter et Gruyère
oder/ou*

*Canneloni mit Ricotta-crème
Herbsttrompeten und Kräuter-velouté
Canneloni à la crème de ricotta,
Champignons, et velouté d'herbes*



*Rindshaxe vom Charolais-Rind
Mit Polenta, Frühlingsgemüse und Bärlauchkapern
Jarret de bœuf Charolais
Polenta, légumes de printemps et capres d'ail des ours
oder/ou*

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
mit beurre noisette, Salbei aus unserem Garten und Austernpilzen
Gnocchi fait maison
beurre noisette, sauge du jardin, pleurottes sautées*



*Rhabarber-Crumble
Kamillen-Krokant, Pfirsichsorbet
Crumble de rhubarbe
Croquant de camomille, sorbet pêche*

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)