

Menu du midi

Amuse Bouche



Pickles von Gemüse & Kichererbsen-Hummus (V)
Fermentierte Beeren, Haselnüsse & Stangensellerieöl
Légumes en pickle & hummus au pois-chiches
Baies fermentées, noisettes & huile au céleri-branch

oder/ou

Geräucherter Sellerie & Pastinakencreme (V)
Rosmarin-Brösel, Meerrettich, Portulak & Buchweizen
Céleri fumé & crème de panais
chapelure au romarin, raifort, pourpier & sarrasin



Pulled Pork vom Mangalica Schwein mit Cidre
Coleslaw, Gartenkräuter, eingelegte grüne Bohnen,
Reis aus Vully & Röstzwiebeln
Pulled Pork du porc Mangalica avec Cidre
Coleslaw, herbes du jardin, haricots verts en pickles,
riz du Vully & oignons frits

oder/ou

Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi & Tête de Moine (V)
Spinat, Pilze, Holunderbeeren & Kürbiskerne
Gnocchis de patate douce maison & tête de moine (V)
Epinards, champignons,
baies de sureau & graines de courge



Pomme Merlin & karamellisierte Walnüsse
Génoise Biskuit, Verjus & Doppelrahm
Pomme Merlin & noix caramélisées
génoise, verjus & double crème

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)