

Menu du midi

Amuse Bouche



Petersilienwurzel & Sellerie

Petersilienwurzel, Selleriepüree, Kapuzinerkressesamen,
Petersilienöl und karamellisierte Hanfsamen

Racines de persil et céleri

*Racine de persil, purée de céleri, graines de capucine,
huile de persil et graines de chanvre caramélisées*



Hausgemachte Pilz-Agnolotti

Gartenkräuter, getrocknete Pilze & Schnittlauch

Agnolotti aux champignons faits maison

Herbes du jardin, champignons séchés et ciboulette



Braten vom Mangalitza-Schwein

Schwarze Linsen, grüne Bohnen,
gegrillte Aubergine & Honig-Bier-Jus

Rôti de porc Mangalitza

*Lentilles noires, haricots verts,
aubergine grillée & jus de bière au miel*

oder/ou

Cassoulet mit geräucherten Karotten

Bohnen, getrocknete Tomaten,
Federkohl, Krautstiele & Garten-Kräuter

Cassoulet avec carotte fumée

*Haricots, tomates séchées, choux plume,
côtes de bette & herbes du jardin*



Haselnussschalen-Biskuit

Haselnussschalen-Ganache, Sanddorn gel,
eingelegte Feigen & Fiori di Latte Glace

Génoise aux coques de noisettes

*Pomme caramélisée, crème de poire, vin cuit au coing,
caramel, gelée de verjus et crumble au miel*

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)