

Menu du midi

Amuse bouche



Gerösteter Blumenkohl

Haselnuss-Süsskartoffelpüree, gepickelter Blumenkohl, Kräuteröl
Chou-fleur grillé
purée noisettes-patates douces, pickles de chou-fleur, huile aux herbes



Hausgemachte Tagliatelle

grüner Spargel vom Grill, Belperknollen-Beurre Blanc
Tagliatelle faits maison
asperges vertes grillées, beurre blanc à la Belperknolle



72h geschmorte Rindsschulter

gedünsteter Jungspinat, Kartoffelmousseline, Honigjus
Épaule de bœuf braisée pendant 72h
épinards étuvés, mousseline de pommes de terre, jus au miel
oder/ou

Vollkornrisotto mit gebratenen Pilzen

Rucola-Pesto, gerösteter Buchweizen, Gruyère
Risotto de riz complet aux champignons sautés
pesto de roquette, sarrasin soufflé, Gruyère



Mille-Feuille

Erdbeer-Frischkäsemousse, Basilikumsorbet
Mille-Feuille
mousse de fromage frais aux fraises, sorbet de basilic

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)