

Menu du Midi

Amuse Bouche



Rande & Stracciatella
Cicorino Rosso, eingelegter Rhabarber,
geröstete Haselnüsse
Betterave et stracciatella
Cicorino Rosso, rhubarbe marinée, noisettes grillées



Hausgemachte Tortelloni Tre Formaggi
Bärlauch-Beurre blanc,
geröstete Sonnenblumenkerne, eingelegte Birne
Tortelloni maison Tre Formaggi
Beurre blanc à l'ail des ours
graines de tournesol grillées, poire marinée



Egli-Filets meunière
schwarzer Reis aus Vully, Rahm-Wirsing,
hausgemachter Lardo, Fisch-Beurre blanc
Filets de perche meunière
Riz noir de Vully, chou frisé à la crème,
lardo maison, beurre blanc au poisson

oder/ou

Getreide-Falafel
geschmorte & geräucherte Miso-Karotte,
Honig-Krautstiel, Umami-Jus, Portulak-Dip
Falafels aux céréales
Carotte mijotée et fumée au miso, cardon au miel,
jus umami, dip à la pourpier



Büschelbirnen
Honig-Crumble, Topinambur-Glace
Poire-à-botzi
Crumble au miel, glace au topinambour

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)