

Menu du midi

Amuse Bouche



Löwenzahn & Pflaumen (V)

**Stracciatella von Casa Maggiano, Sonnenblumenkerne,
knusprige Rosmarin-Semmelbrösel**

Dent-de-lion & pruneaux (V)

***Stracciatella de Casa Maggiano, graines de tournesol
et chapelure croustillante au Romarin***

oder/ou

Randen-Ravioli gefüllt mit Reussillon-Käse (V)

Beurre Blanc, geröstete Haselnüsse

Ravioli de betterave farcies au fromage Reussillon (V)

Beurre Blanc et noisettes torréfiées



Braten vom Jungrind

**Kirschsauc, geschmorter Weißkohl, Grünkohl und
Linsen**

Rôti du jeune bœuf

jus à la Cerise, chou-blanc braisé, chou kale & lentilles

oder/ou

Bärlauchrisotto mit Reis aus Vully (V)

geröstete Walnüsse, Spinat, Belper Knolle

Risotto à l'ail des ours avec riz du Vully (V)

noix torréfiées, épinards, fromage Belper Knolle



Aprikosensorbet & Lavendelcrème

Amaranth-Popcorn, Holunderbeeren

Sorbet à l'abricot & crème à la lavande

Popcorn d'amarante et baies de sureau

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)