

# Menu du midi

Amuse Bouche



Grillierter Lauch

Selleriepüree, konservierte Himbeere, Kürbis-Korianderkerne  
*Poireau grillé*

*Purée de céleri, framboises conservées, graines courge-coriandre*



Safranrisotto vom Vully

Belper Knolle, Kräuteröl

*Risotto du Vully au safran*

*Boule de Belp, huile aux herbes*



Geschmorte Schulter vom Aubrac-Rind

Gedünsteter Honig-Krautstiel, Topinambur-Kartoffelmousseline,  
Kirschen-Schmorsauce

*Épaule braisée de bœuf Aubrac*

*Blettes au miel à l'étouffée, mousseline de topinambour et  
de pommes de terre, jus de cuisson au cerises*

oder/ou

Gebackener Parasolpilz glasiert mit Pflaumen-Miso

Blumenkohlpüree, schwarzer Knoblauch, Topinambur, Umami-jus  
*Coulemelle croustillante glacée au miso de pruneaux*

*purée de chou-fleur, ail noir, topinambours, jus de myrtilles umami*



Birnen-Schmand-Kuchen

Fior di Latte Glace

*Gâteau aux poires*

*Glace Fior di Latte*

---

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)