

Menu Dégustation

Variation de thon au gingembre avec biscuit au sésame

Variation vom Thunfisch mit Ingwer und Sesamgebäck

CHF 27.00

*

Soupe à l'ail sauvage avec tartare d'omble chevalier et oeuf de caille fri

Bärlauchcrèmesuppe mit Tartar vom Seesaibling und gebratenem Wachtellei

CHF 14.00

**

Risotto à la crème de safran aux oignons, pissenlit et petites écrevisses

Sämiger Safranrisotto mit Frühlingslauch, jungem Löwenzahn und Flusskrebse

CHF 27.00

**Tranches de dos de veau, queue de veau croustillante et pralinée avec sa crème de morilles
vernies sur asperges colorées accompagnés d'un gâteau de pommes de terre à la broche**

Tranchen vom Kalbsrücken, knusprige Kalbsschwanzpraline an Morchelrahmsauce
auf glasiertem buntem Spargel und Kartoffelbaumkuchen

CHF 54.00

Fromage de Jumi

Jumi Käse

CHF 16.00

**Gouttes de mousse à la fraise avec sorbet au citron, petits vermicelles de rhubarbe
et salade de baies fraîches**

Erdbeermousse-Tropfen mit Limettensorbet
kleiner Rhabarberstreusel und Salat von frischen Beeren

CHF 16.00

Menu Komplet CHF 125.00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert CHF 95.00

Vorspeise, Hauptgang und Dessert CHF 85.00

Unser Traumpaar im Frühling

2008 Viognier

Lynx

Franschhoek, South Africa

7.5 dl CHF 69.00



2007 Cabernet Sauvignon

Lynx

Franschhoek, South Africa

7.5 dl CHF 72.00

