

LE COMMENCEMENT... | ZU BEGINN...

Salade de rampon brisures de Sbrinz miel de sapin pickles d'échalottes noix caramélisées Feldsalat Sbrinz Tannenhonig eingelegte Edelpilze karamellisierte Nüsse	19
Foie gras poêlé de la maison Mitteault texture de clémentines condiment tamarin épicé (G) (L) Gebratene Entenleber aus dem Haus Mitteault Variationen von der Clementine Tamarindengewürz	28
Mousseline de topinambour au café truffe & champignons Jerusalem-Artischocken-Kaffee-Mousseline Trüffel & Pilze	25
Carpaccio de poulpe vinaigrette au miel d'acacia olives taggiasca avocat au lait de coco croustillant de féta Carpaccio vom Tintenfisch Vinaigrette mit Akazienhonig Taggiasca-Oliven Avocado mit Kokosmilch knuspriger Feta	25

LES PLATS PRINCIPAUX... | DIE HAUPTGÄNGE...

Taglierini sauce crèmeuse au Bleuchâtel truffe noire Taglierini cremige Bleuchâtel-Sauce Schwarzer Trüffel	30
Saumon alpin suisse à l'unilatéral mousseline Saint-Germain sauce genevoise (G) Einseitiger Schweizer Alpenlachs Erbsenmousselin Genfer Sauce	45
Filets de perche du Loë pommes de terre grenailles légumes racines sauce tartare (G) Loë Eglifilets kleine Kartoffeln mit Petersilie Wurzelgemüse Tatar-Sauce	49
Cœur de filet de bœuf en croûte de moëlle carottes fanes caramel de betterave mousseline de pommes de terre Schweizer Rindsfilet mit Knochenmark-Butterkruste Rüeblen Randen-Karamell Kartoffel-Mousseline	53
Souris d'agneau braisée légumes racines crémeux de céleri kumquat (G) Grillierte Lammkeule Wurzelgemüse Sellerie-Cremesuppe Kumquat	47

DOUCEURS... | DESSERTS...

Mille-feuille praliné sorbet au cacao amer Mille-Feuille « Praliné » Sorbet von Bitterschokolade	16
Crème brûlée du moment (G) « Crème Brûlée »	14
Meringue crème double Marmelade de fruits rouges Doppelrahm-Baiser Rote Fruchtarmelade	16
Paris Brest « Paris Brest »	16

(G) Sans gluten (L) Sans lactose

NOTRE MENU | MENÜ...

Mousseline de topinambour au café | truffe & champignons
Jerusalem-Artischocken-Kaffee-Mousseline | Trüffel & Pilze

Saumon alpin suisse à l'unilatéral | mousseline Saint-Germain | sauce genevoise
Einseitiger schweizer Alpinenlachs | Erbsenmousselin | Genfer Sauce

et/ou und/oder

Cœur de filet de bœuf en croûte de moëlle | carottes fanes | caramel de betterave |
mousseline de pommes de terre

Schweizer Rindsfilet mit Knochenmark-Butterkruste | Rüebli | Randen-Karamell | Kartoffel-Mousseline

Mille-feuille praliné | sorbet au cacao amer
Mille-Feuille « Praliné » | Sorbet von Bitterschokolade

Menu 3 plats, 3-Gang CHF 80.-

Menu 4 plats, 4-Gang CHF 95.-

NOTRE SUGGESTION DE VINS | UNSER WEINVORSCHLAG

	Btl.	1 dl
Astrosa Rosé de Syrah et Grenache, 2018	42	6.50
Pinot Gris Olivier Ducret, Chardonne, 2018	55	8
Château La Bastide Cuvée Tradition (Roussanne, Vermentino, Bourboulenc), 2018	38	6.50
Gamaret Barrique, Jean-Paul Forestier, Chardonne, 2019	70	12
Château La Bastide Eidos (Syrah, Grenache) Barrique, 2015	58	9