







# LePatio

## SOMMER

### VORSPEISEN


|  |      |
|--|------|
| FOIE GRAS TERRINE AUS DEM PÉRIGOD<br>Trockenfrüchte-Gebäck, Melontexturen, knusprige Blutwurst,<br>Saurer Kakao-Lolli, Cuchaule mit Safran aus dem Jorat                               | 38.- |
| TARTARE VOM LIMOUSIN-RIND AUS DER REGION SAINT-LÉGIER<br>Rachel Veltens Honigsenf, Snacksalat mit Oliven,<br>Focaccia nach Pissaladière Art  | 36.- |
| TINTENFISCH-CARPACCHIO<br>Perlgraupen-Gremolata, knuspriger Feta, Avocado in Kokosmilch  | 29.- |
| GERÄUCHERTE FORELLE VON DER WAADTLÄNDER RIVIERA <br>Kartoffelpüree, Sauerrahm mit Kerbel, Jodperlen | 30.- |

### VEGETARISCHE SPEISEN


|  |      |
|--|------|
| GAZPACHO VON ZERBINATI WASSERMELONE  <br>Arbequina Sorbet mit Larusée Pastis aromatisiert, Bergminze               | 22.- |
| PANNA COTTA VON ZUCCHINI<br>Aprikosen, Pfifferlinge, Sauce Vierge und Thymian  | 26.- |
| TOMATEN AUS DEM KANTON<br>Eis aus Schafmilch vom Moleson, aromatisiert mit Eisenkraut,<br>karamellierte Pinienkerne  | 28.- |
| GEMISCHTER SALAT MIT SUCRINHERZ  <br>Mesclun aus Samen, gekeimte Sprossen, Rohkost,<br>Vinaigrette mit Haselnussöl | 23.- |
| FRISCHE RAVIOLI MIT AUBERGINEN<br>Kirschtomaten, Zaatar Gewürz, Pistou-Sauce mit Basilikum,<br>Streusel mit altem Sbrinz   | 42.- |
| SOMMERLICHER GEMÜSETELLER <br>Baba Ganoush, Süß-saure Sanddornsauce, Rosmarinöl   | 38.- |

# LePatio

## FISCHGERICHTE

|  |      |
|--|------|
| POLLACK AUS WILDFANG   | 56.- |
| Quinoa Gebäck, Broccolini, Flusskrebs-Cromesquis, Bergkresse   |      |
| LACHS AUS GRAUBÜNDEN  | 54.- |
| Variation von Artischocken, Macadamianüssen, Aioli-Emulsion  |      |
| LOË EGLIFILETS   | 54.- |
| Gnocchi mit Rucola, Kaviar und Fenchel-Kimchi,<br>Butter à la Maiserette von Jean-Paul Forestier       |      |

## FLEISCHGERICHTE

|  |      |
|--|------|
| RINDSFILET AUS DER METZGEREI SUTER   | 64.- |
| Markkruste mit Petersilie, Schalotten-Deklaration,<br>Mousseline von Paimpol, kräftiger Brombeerjus              |      |
| SCHWEINEKOTELETT VON VALENTIN CHAPPUIS   | 53.- |
| Cannelés «Ribelmaïs» mit schwarzem Knoblauch von<br>Monsieur Eddy, Caponata mit Reissessig, Weissweinsauce       |      |
| LAMM AUS DEN «DENTS DE MIDI»  | 58.- |
| Kichererbsenpüree, weiche Kefta, Zucchini-Spaghetti<br>mit Wassermelonen-Sauce, Jus mit Tandoori-Gewürzen        |      |
| GEFLÜGEL AUS DER DREI SEEN REGION  | 46.- |
| Saté-Lackierung, Reisbällchen mit Kokosmilch, Römersalat,<br>Supreme Sauce mit Bengalischem Curry                |      |

---

### Herkunft:

Schweiz: Forelle, Barsch, Lachs, Rind, Geflügel, Schwein

Frankreich: Ente, Blutwurst

Italien: Krake Grossbritannien: Pollack Norwegen: Flusskrebs

Preise inklusive MWST und Service.



Glutenfrei | Zögern Sie nicht, nach laktosefreien Optionen zu fragen.

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.


# LePatio

## KÄSE

Käsewagen mit Käsesorten aus unserer Region, Fruchtgelee 25.-

## NACHSPEISEN

DER PFIRSICH 19.-  
Diplomat und Pfirsichherz mit Eisenkraut, feines Aprikosengelee, Abricotine-Sorbet

DIE ERDBEERE  19.-  
Erdbeerduett mit würzigem Grenache Noir, Marmelade, geeiste Milch mit Zitronengras

DIE HIMBEERE   19.-  
wie eine Pavlova, Pflanzencreme mit Balsamico, Himbeergranité

DAS MILLEFEUILLE 19.-  
Schokoladenmousse, karamellisiertes Blätterteiggebäck mit Fleur de Sel, Vanilleeis mit Vanille aus Madagaskar

CRÊPE ZUM TEILEN 42.-  
Soufflé mit geeistem Nougat, rote Früchte in Melissen Sirup, Flambiert mit Gin 42 (für 2 Personen)

---

Preise inklusive MWST und Service.



Glutenfrei



Lactosefrei

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# LePatio

## MENU

### 3-GÄNGE

90.-

#### GAZPACHO VON ZERBINATI WASSERMELONE

Arbequina Sorbet mit Larusée Pastis aromatisiert, Bergminze

#### LACHS AUS GRAUBÜNDEN

Variation von Artischocken, Macadamianüssen, Aioli-Emulsion

#### DIE ERDBEERE

Erdbeerduett mit würzigem Grenache Noir, Marmelade,  
geeiste Milch mit Zitronengras

### 4-GÄNGE

120.-

#### PANNA COTTA VON ZUCCHINI

Aprikosen, Pfifferlinge, Sauce Vierge mit Thymian

#### POLLACK AUS WILDFANG

Quinoa Gebäck, Broccolini, Flusskrebs-Cromesquis, Bergkresse

#### RINDSFILET AUS DER METZGEREI SUTER

Markkruste mit Petersilie, Schalotten-Deklination,  
Mousseline von Paimpol, kräftiger Brombeerjus

#### GRANITÉ TOURBILLON VON FABRICE NEYROUD

Bohnenkraut, wilde Beeren der Berggipfel

#### DAS MILLEFEUILLE

Schokoladenmousse, karamellisiertes Blätterteiggebäck mit Fleur de Sel,  
Vanilleeis mit Vanille aus Madagaskar