

Le Patio

Für unseren Executive Chef Thomas Perez ist die enge Zusammenarbeit mit den besten lokalen Produzenten Voraussetzung.

«Unsere Gerichte sind das Ergebnis von Teamgeist, Leidenschaft und einer aussergewöhnlichen Region, jedoch auch und vor allem das Resultat einer fabelhaften Beziehung zu all unseren Lieferanten und Winzern. Für Sie, unseren Gast, ist uns das Beste gerade gut genug.»

T. Perez

Unsere ständig variierende Speisekarte umfasst erstklassige Produkte je nach Saison.

Executive Chef: Herr Thomas Perez

Chef Pâtissier: Herr Arnaud Selvetti

LePatio

WINTER

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT  	23.-
Kandierter Randen mit Himbeeressig, Schwarzbrot, Liebstöckel Vinaigrette	
CEVICHE VOM WILDEN WOLFSBARSCH  	32.-
Tartar von Kiwi und grünen Äpfeln, Lèche du tigre, Zitronen-Kaviar von Niels Rodin	
PASTETE VON FOIE GRAS AUS DEM PÉRIGORD	36.-
Kalbsbries aus der Region, Totentrompeten, Quittendeklinatation mit Limone	
TOM KHA KAI-SUPPE	26.-
Boutefas AOP, kandierter Lauch mit Melanosporum-Trüffel	

HAUTSPEISEN

RAVIOLI MIT BLEUCHÂTEL	46.-
«Poires conférence», schwarzer Knoblauch, Macadamianüsse	
JAKOBSMUSCHELN AUS SAINT-BRIEUC	58.-
Pastinaken mit Tonkabohne, knuspriges Crêpe, Yuzu-Buttersauce	
RINDEFILET AUS DER METZGEREI SUTER	62.-
Schwarzwurzel-Deklinatation, Kakiketchup, Kartoffelmousseline	
GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT TANDOORI-GEWÜRZEN   	38.-
Austernpilz-Hummus, Kresse-Pesto, Ingwer-Infusion	

LePatio

NACHSPEISEN

DAS MILLEFEUILLE MIT VANILLE	19.-
Karamell mit gesalzener Butter, geröstete Erdnüsse	
MONT BLANC MIT KASTANIEN 	19.-
Konfit von schwarzen Johannisbeeren, Schokoladeneis	
LIMONCELLO BABA 	16.-
Mascarpone-Sahne, Zitrus-Honig	
PANNA COTTA MIT MANDELMILCH   	16.-
Minestrone von Ananas, Bananensorbet mit weißem Trüffel	

LePatio

SAISONALES MENÜ

140.-

CEVICHE VOM WILDEN WOLFSBARSCH

Tartar von Kiwi und grünen Äpfeln, Lèche du tigre,
Zitronenkaviar von Niels Rodin

PASTETE VON FOIE GRAS AUS DEM PÉRIGORD

Kalbsbries aus der Region, Totentrompeten,
Quittendeklaration mit Limone

JAKOBSMUSCHELN AUS SAINT BRIEUC

Risotto mit Melanosporumtrüffel,
Kokosnuss-Emulsion

RINDESFILET AUS DER METZGEREI SUTER

Schwarzwurzel-Deklaration, Kakiketchup,
Kartoffelmousseline

GRANIT MIT HONIGWEIN

Schaum von Zenffrichten

MILLEFEUILLE MIT VANILLE

Karamell mit gesalzener Butter, geröstete Erdnüsse

VEGANES MENÜ

75.-

GEMISCHTER SALAT

Kandierter Randen mit Himbeeressig, Schwarzbrot,
Liebstöckel-Vinaigrette

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT TANDOORI-GEWÜRZEN

Austernpilz-Hummus, Kresse-Pesto,
Ingwer-Infusion

PANNA COTTA MIT MANDELMILCH

Minestrone von Ananas, Bananensorbet von weißem Trüffel

LePatio

Herkunft:

Schweiz: Schwein, Rindfleisch, Kalbsbries, Wurst

Frankreich: Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln, Ente

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegan | Preis inkl. MwSt. & Service.

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