

Bargamenu

À partir de deux personnes

Ab zwei Personen

Terrine de foie gras de canard accompagnée de noix noir et gelée au chocolat noir

Entenleberterrine mit schwarzen Nüssen und Zartbitterschokoladengelee

Cappuccino de pigeon de Melata avec raviolis aux petits pois

Cappuccino von der Melata Taube mit Grünerbsravioli

Boudin noir dans un manteau de pommes de terre au thyme avec chou rouge glacé et airelles rouges

Blutwurst im Kartoffelthymianmantel mit glasiertem Rot-Kabis und Preiselbeeren

Homard et ris de veau avec olives et tomates

Hummer und Kalbsmilke mit Oliven und Tomaten

Selle de chevreuil avec betteraves rouges au sureau et purée de panais de deux espèces

Rehrücken mit Holunderranden und zweierlei Pastinackenmus

Petit choix de fromages de lait cru affinés par le Maître Fromager Rolf Beeler

Kleine Auswahl von Biokäse vom Affineur Rolf Beeler

Crème de romarin caramélisée avec baies au balsamique et glace de tamarillos

Karamelisierte Rosmarin crème mit Beeren und Baumtomatenglace

7 plat Menu CHF 165.--, 5 plat Menu CHF 120.--, 4 plat Menu CHF 100.--, 3 plat Menu CHF 90.--