

Le Chef propose

Tartare d'omble chevalier mariné maison CHF. 26.00

Tartar vom hausgebeizten Saibling mit Avocado-Limetten-Mayonnaise

Fromage de chèvre rôti aux figues, miel et pignons de pin CHF. 26.00

Gebackener Ziegenkäse mit Feigen, Honig und Pinienkernen

Filet de turbot et mousseline de courge CHF. 36.00 / 42.00

Steinbuttfilet mit Kürbismousseline und Noilly-Prat-Sauce

Suprême de poulet façon coq au vin CHF. 31.00 / 37.00

Maispouardenbrust nach Burgunder Art

Quasi d'agneau farcies, au jus de sauce CHF. 39.00 / 45.00

Mit Ricotta und Rohschinken gefüllte Lammhüftli an Salbeijus

Gâteau au chocolat avec sorbet à la mangue CHF. 12.00

Hausgemachter Schoggikuchen mit Mangosorbet