

Saisonnement

Gebratene Jakobsmuschel auf Zitronenrisotto an Safransauce

Noix de Saint-Jacques rôties sur risotto au citron et sauce au safran
Fried scallop on lemon risotto with saffron sauce



Apfel-Chilisuppe mit Schwarzbrot-Zimt-Croûtons

Soupe de pommes au chili avec croûtons de pain noir à la cannelle
Apple-chilli soup with brown bread-cinnamon croutons



Gebratenes Swiss Lachsfilet auf Rosmarin-Kürbissauce Tagliatelle und geschmorte Fenchelecken

Filet de saumon suisse rôti sur sauce au romarin et à la courge
Tagliatelle et copeaux de fenouil braisés
Roasted Swiss salmon fillet on rosemary-pumpkin sauce
Tagliatelle and braised fennel wedges

oder

ou/or

24 Stunden gegarter Schweinebauch mit einer Honig-Hoisin-Glasur Kartoffelstampf und glasierte Steckerüben

Poitrine de porc cuite 24 heures avec un glaçage au miel et au hoisin
Purée de pommes de terre et rutabagas glacés
Pork belly cooked for 24 hours with a honey-hoisin glaze
Mashed potatoes and glazed turnips



Maroni-Opera mit Waldbeerencoulis und Mandarinsorbet

Opéra de marrons avec coulis de baies des bois et sorbet à la mandarine
Chestnut opera with wild berry coulis and mandarine sorbet

4-Gang Menu mit Fleischhauptgang

CHF 79.00

4-Gang Menu mit Fischhauptgang

CHF 85.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprend en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT