



## Menu Découverte

**Gambero Rosso frits | Coriandre | Légumes asiatiques | Sésame |  
Gingembre**

Gebackene Gambero Rosso | Koriander | Asiatisches Gemüse | Sesam |  
Ingwer

\*\*\*

**Consommé de champignons | Sein de pigeon fumé**  
Waldpilzkraftbrühe | Geräucherte Taubenbrust

\*\*\*

**Filet de turbot rôti | Hibiscus | Perles de tapioca |  
Mousse au lait de coco**  
Gebratenes Steinbuttfilet | Hibiskus | Tapiokaperlen | Kokosschaum

\*\*\*

**U.S. filet de boeuf grillé | Queue de bœuf braisé |  
Crème aux petits-pois verts |  
Jus à la vanille aux carottes | Jus de poivre**  
Grilliertes U.S. Rindsfilet | Geschmorter Ochschwanz |  
Grünerbsencreme | Vanille-Karotten | Pfefferjus

\*\*\*

**Sélection fine de fromage au suisse planche de bois**  
Erlesene Auswahl von Schweizer Käse vom Holzbrett

\*\*\*

**Dialogue de mangues et de chocolat**  
Dialog von Mango und Schokolade

Freitag bis Sonntag

Menu complet 130

Menu mit zwei Vorspeisen 105

Eine Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Käse oder Dessert 80

Menu complet, Aufpreis 70 zur Halbpension

Menu mit zwei Vorspeisen, Aufpreis 58 zur Halbpension