



## Menu Découverte

**Duo de truite saumonée de Blausee et saumon sauvage |  
Mangue | Vinaigrette au fruit de la passion |  
Concombre | Raifort**

Duett von Blauseelachsforelle und Wildlachs | Mango |  
Passionsfrucht vinaigrette | Gurke | Rettich

\*\*\*

**Médailillon de homard confit | Perles de tapioca aux crustacés |  
Pois mange-tout | Tomates | Mini maïs | Asperges thaï**  
Konfiertes Hummermedaillon | Krustentier-Tapiokaperlen | Kefen |  
Tomaten | Mini Mais | Thaispargeln

\*\*\*

**Foie de canard sauté | Endive belge | Cassis |  
Espuma à la vanille**  
Gebratene Entenleber | Brüsseler | Cassis | Vanilleschaum

\*\*\*

**Selle de chevreuil | Betterave fumée |  
Feuilles choux de Bruxelles | Salsifis | Marrons | Jus d'épices**  
Rehrücken | Geräuchte Steckrübe | Rosenkohlblätter |  
Schwarzwurzelerde | Marronibruch | Gewürzjus

\*\*\*

**Sélection de Fromage Suisse de la planche de bois**  
Erlesene Auswahl von Schweizer Käse vom Holzbrett

\*\*\*

**Nougat rencontre le coing | Glace aux pommes au four**  
Nougat trifft Quitte | Bratapfeleis

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