

Menu Découverte

Freitag bis Sonntag

Filet de veau poché en robe d'herbes
Mille-feuille et légumes méditerranéens
Focaccia grillé et roquette

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
Mille-Feuille, mediterranes Gemüse, geröstete Focaccia und Rucicola

Gazpacho aux fraises et tartare de coquille Saint-Jacques
Chips de jambon de Parme

Gazpacho mit Erdbeeren und Tatar von der Jakobsmuschel
Parma-Rohschinken chips

Filet de truite demi-cuit du Lac bleu
Petit-pois verts et asperges blanches
Carottes cuites dans leur jus et espuma de Noilly-Prat

Sanft gegartes Forellenfilet vom Blausee
Grünerbsen und weisse Spargeln
Karotten im eigenen Jus und Noilly-Prat-Schaum

Carré d'agneau et houmous, caviar d'aubergines et épinards
Œuf d'Adelboden Bio 50 minutes en poêle et olives

Im Ofen gebratener Lammrücken mit Humus und Auberginenkaviar
Gebackenes Adelbodner Bio-Ei 50 Minuten, Salatspinat und Oliven
ou/oder

US Flank Steak du «Green Egg» aux trois sauces et légumes
Gratin dauphinois ou pommes de terre au romarin

US-Premium-Flank-Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»
Dreierlei Saucen und Gemüse
Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs

Käse von nah und fern

Tiramisù aux pistaches aux framboises et sorbet de rhubarbes
Pesto à la menthe

Pistazien-Tiramisu mit Himbeeren, Rhabarbersorbet und Minzpesto

Menu complet 125.-

Menu mit zwei Vorspeisen 110.-

Eine Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Käse oder Dessert 85.-