

# Menu Découverte

Freitag bis Sonntag

**Tartare de bœuf à la crème de poivron**  
**Olives noires, épinards et chips de pain**  
Rindstatar mit Peperonicreme  
Schwarze Oliven, Babyspinat und Brotchips

\*\*\*

**Crème d'asperge à la ricotta et omble au chevalier mariné**  
Spargelcremesuppe mit Ricotta und gebeizter Saibling

\*\*\*

**Filet de sandre saute, polenta à l'ail d'ours**  
**Espuma au citron et chips de pancetta**  
Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchpolenta  
Zitronenschaum und Pancettachips

\*\*\*

**Duo de veau – braisée et dos – rôti**  
**Morilles, légumes et pommes de terre «La Ratte» farcies**  
Duo vom Kalb, geschmorte Backe und gebratener Rücken  
Morcheln, Frühlingsgemüse und gefüllte «La Ratte» Kartoffeln  
ou/oder  
**US Flank Steak du «Green Egg» aux trois sauces et légumes**  
**Gratin dauphinois ou pommes de terre «La Ratte» farcies**  
US Premium Flank Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»  
Dreierlei Saucen und Gemüse  
Kartoffelgratin oder gefüllte «La Ratte» Kartoffeln

\*\*\*

**Choix de fromages d'ici et d'ailleurs**  
Käse von nah und fern

\*\*\*

**Composition de rhubarbe, yaourt, menthe et fraises**  
Komposition von Rhabarber, Joghurt, Minze und Erdbeeren

Menu complet 130.–

Menu mit zwei Vorspeisen 105.–

Eine Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Käse oder Dessert 80.–

Für Hotelgäste mit Halbpension: Menu complet, Aufpreis 70.–

Menu mit zwei Vorspeisen, Aufpreis 58.– zur Halbpension