

Menu Découverte

Duo de maquereau au raifort et betteraves

Duo von der Königsmakrele mit Meerrettich und Randen

Crème de potiron au curry et aux graines de courges

Coquilles Saint-Jacques

Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Kürbiskernen und Jakobsmuscheln

Sein de pigeon fumé froid au chou frisé truffé à la crème

Bolets et jus de raisins

Kaltgeräucherte Taubenbrust auf getrüffeltem Wirsing à la crème
Steinpilze und Traubenjus

Selle de chevreuil rôti aux navets et choux de Bruxelles

Airelles rouges, poire pochée et noisettes rôtis

Gebratener Rehrücken mit Steckrüben und Rosenkohl
Preiselbeeren, pochierte Birne und geröstete Haselnüsse
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

Variation de marron et pomme

Variation von Kastanien und Apfel

Menu complet 125.-

Menu mit zwei Vorspeisen 110.-

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