

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