

MUTTERTEAGSMENU (Mittag)

Geräucher Saibling auf Grillspargel
mit Bärlauch-Limetten-Vinaigrette

CHF 16.00



Randensuppe mit Apfel und knusprigem Brotchips

CHF 12.00



Sous-vide gegartes Rindsfilet mit süsslicher Portweinsauce,
Pommes Anna und grünes Gemüse

CHF 56.00

oder

Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Frühlingsrisotto
und Karotten-Bohnen-Gemüse

CHF 48.00

oder

Hausgemachte Spargel-Ravioli mit Sauce Hollandaise
und Bärlauchöl

CHF 30.00



Käse-Espuma
mit einem süssen-sauren Birnen-Kompott
und Waldhonig-Kaviar

CHF 12.00



Rhabarber-Erdbeer-Schnitte mit Limetten-Joghurt-Eis
und Schokolade

CHF 13.00

MENU FÊTE DES MÈRES (Midi)

Omble chevalier fumé sur asperges grillées
avec vinaigrette à l'ail des ours et au citron vert

CHF 16.00



Soupe de betteraves rouges avec pomme
et chips de pain croustillantes

CHF 12.00



Filet de bœuf cuit sous vide avec sauce douce au porto, pommes
Anna et légumes verts

CHF 56.00

ou

Filet de saumon avec sauce hollandaise,
risotto de printemps et poêlée aux carottes et aux haricots

CHF 48.00

ou

Raviolis aux asperges maison avec sauce hollandaise
et huile à l'ail des ours

CHF 30.00



Espuma au fromage
avec une compote de poire aigre-douce
et du caviar de miel de forêt

CHF 12.00



Tranche à la rhubarbe et aux fraises
avec glace au yaourt et au citron vert et chocolat

CHF 13.00