

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS

GELÉE DE COING, CHUTNEY DE POTIRON, CHOCOLAT SALÉ, BRIOCHE

FR.42

CEVICHE DE TRUITE SAUMONÉE BIO DE ZWEISIMMEN

PATATES DOUCE, OIGNON ROUGE, PIMENT, SORBET À LA CORIANDRE, CITRON VERT

FR.37

MAGRET DE CANARD FUMÉ

FLAN AU CHOU ROUGE ET SA SALADE, NOIX,
AIRELLES ROUGES, TOMME DE ROUGEMONT

FR.34

TARTARE DE VEAU DU SIMMENTAL

CAVIAR OSCIÈTRE, CRÈME FRAÎCHE DE SCHÖNRIED, ROQUETTE, TOASTS MULTIGRAINS

FR.62

SOUPE DE CURRY LÉGÈREMENT PIQUANTE

MAYONNAISE AU WASABI, WONTON AUX CREVETTES, ARACHIDES

FR.27

PLATS VÉGÉTARIENS

RAVIOLIS AUX BOLETS ET AU FROMAGE DE MONTAGNE

ÉCHALOTE CONFITE, TOMATES CERISES SÉCHÉES

ENTRÉE FR.30/ FR.40

ENDIVES BRAISÉES

RISOTTO À L'ORANGE, JUS VÉGÉTARIEN, FROMAGE « BELPER KNOLLE », TOMATES

ENTRÉE FR.29/ FR.39



LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

FILET DE SANDRE DU LAGO MAGGIORE

CRUMBLE DE CHORIZO, SAUCE AU VIN BLANC, ROQUETTE, SCHORLESPLÄTZCHEN

FR.64

FILET DE TRUITE BIO DE ZWEISIMMEN

CROÛTE DE CITRON, MOUSSELINE DE CÉLERI, ARANCINI AUX OLIVES, SAUCE CITRONNÉE

FR.63

HOMARD POCHÉ

FEUILLES DE CHOUX DE BRUXELLES, ESPUMA DE CRUSTACÉS,
CRÈME DE CHOUX DE BRUXELLES, GNOCCHIS

ENTRÉE FR.67/ FR.97

LA VIANDE ET LA VOLAILLE

CARRÉ D'AGNEAU DE L'ALPAGE « OBERE GELTEN »

CRÈME DE TOPINAMBOUR, SALSIFIS, JUS DE RÉGLISSE, POTIRON, AIL NOIR

FR.74

FILET DE BŒUF DU SIMMENTAL

PERLES DE LÉGUMES RACINES, PAILLE DE POIREAU, TIAN DE POMMES DE TERRE,
JUS BALSAMIQUE AU POIVRE FUMÉ

FR.82

MAGRETS DE PIGEON

TRUFFE DU PÉRIGORD, SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE,
FONDS D'ARTICHAUTS, JUS TRUFFÉ

FR.79

