

Menu de la Fêtes des Mères

Mosaïque de légumes de printemps marinés
Mariniertes Frühlingsgemüse Mosaik

Ombre chevalier mi-cuit
Duo d'asperges du Seeland, sauce hollandaise mousseuse
Glasig gegartes Saiblings Filet
Seeländer Spargelduo mit schaumiger Hollandaise-Sauce

Carré de veau en basse température

Sauce morilles
Pommes Anna
Brocoli sauvage
Niedergegartes Kalbscarree
Morcheln-Sauce
Pommes Anna
Wilder Brokkoli

Sélection de fromages, exclusivement de chez nous

Chutney
Käseteller ausschliesslich aus der Region
Chutney und Beilagen

Sablé breton, mousse au chocolat blanc
Rhubarbe pochée, saladine de fraises et sorbet
Sablé breton mit weissem Schokoladenmousse
Pochierte Rhabarber, Erdbeeren und Sorbet

Menu 3 plats CHF 78
Menu 4 plats CHF 97
Menu complet CHF 109