

Formule Tête à Tête

Für Junge Gäste bis Dreissig



Menu à CHF 90.00 par personne

Menu à CHF 90.00 pro Person

Inclus un verre de Prosecco, eau minérale et un café

Dazu servieren wir Ihnen inklusive

Ein Glas Prosecco, Mineralwasser und einen Kaffee

Menu

Mille-feuille de Chèvre frais du Jura
aux trois Saveurs
Frischer Ziegenkäse aus dem höheren Jura
mit drei verschiedenen Aromen geschichtet

Mi –Cuit de Saumon fumé
et Risotto aux fine Herbes
Halbgeräucherter Wildlachs
auf einem hausgemachten Kräuterrisotto

Suprême de Pintade
Sauce Moutarde Violette
Pommes de Terre olivettes
et Légumes du Marché
Edles gebratenes Perlhuhnbrüstchen
an einer violetten Senfsauce
dazu reichen wir Ihnen gebratene Kartoffeln
und frisches Marktgemüse

Variation des Douceurs
Desservariation von unserer Pâtissier



Menu végétarien

Mille-feuille de Chèvre frais du Jura
aux trois Saveurs

Frischer Ziegenkäse aus dem höheren Jura
mit drei verschiedenen Aromen geschichtet

OU

Soupe du Jour

Tagessuppe

Raviole ouverte de Champignons
au Brodo de Truffe blanche

Offene Champignons-Ravioli
begleitet von edler weisser Trüffelsauce

Légumes d'Asie et d'ailleurs sautés au Curry vert
en Pâte à Brick

Risotto au Citron Vert

Im Teigmantel sautiertes Gemüse aus Asien und der Rest der Welt
gewürzt mit grünem Curry
dazu Risotto mit erfrischenden Limetten

Variation des Douceurs

Desservariation von unserem Pâtissier

