

Vorspeisen

Kleiner Meschlun Salat

Schnitt- und Nüsslisalat in der Schüssel serviert
mit Birnenaceto aromatisiert

12

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbis- und Steinpilzfüllung an Salbeibutter

20

Raviolis faits maison

mit frischem einheimischen Herbsttrüffel

24

Suppe

Kürbissuppe

15

Hauptgänge

Entrecôte de bœuf

ab 2 Personen

Auf der Platte serviert und von einem Rechaud befeuert,
mit café de belle5-Butter, hausgemachten Pommes-Frites und Saisongemüse

pro Person

45

Rehpfeffer

dazu servieren wir ein Kastanienspätzli,
Rotkraut, Röselikohl, Kastanien und Preiselbeeren

35

Lamm-Gigot-Haxen

dazu servieren wir Trüffelrisotto und Herbstrüben

42

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbis- und Steinpilzfüllung an Salbeibutter

klein 24 / gross 28

mit frischem einheimischen Herbsttrüffel

klein 28/ gross 32

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein

serviert mit Birnen-Sorbet

15

Apfelkuchen

serviert mit Rahm und einer Kugel Vanilleglacé

13

Sorbet-Trilogie

drei verschiedenen Geschmacksrichtungen

12

Fee Verte Sorbet

mit Absinthlikör

11

Merinques

Vermicelle und Rahm

15

Zum Abschluss

Kaffee, Espresso oder Tee mit drei Pralinen

10