

Vorspeisen

Kleiner Mesclun Salat

Frühlingsalat in der Schüssel serviert
12

Hausgemachte Ravioli

mit Spargeln und Morcheln
24

Suppe

aus Frühlingskräutern
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

Huhn im Vin jaune geschmort mit Morcheln

dazu servieren wir Kartoffelpüree und Ruebligemüse

39

Zanderfilet aus dem Murtensee

dazu servieren wir ein Zitronenreis und Spargelgemüse

39

Frühlingsgitzi

mit Spargelspätzli und Frühlingsgemüse

41

Hausgemachte Ravioli

mit Spargeln und Morcheln
klein 28/ gross 32

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein

serviert mit Rhabarber und Erdbeeren

15

Pannacotta

mit Veilechensirup und Knötterichkompott

15

Apfelkuchen

serviert mit Rahm und einer Kugel Vanilleglacé

13

Sorbet-Trilogie

drei verschiedenen Geschmackrichtungen

12

Fee Verte Sorbet

mit Absinthlikör

11

Zum Abschluss

Kaffee, Espresso oder Tee mit drei Pralinen

10