

## *Vorspeise*

### *Petit salade Mesclun*

salade à tondre servi dans un bol

**12**

### *Suppe*

Kürbis und Kürbiskernöl

**15**

### *Hausgemachte Ravioli*

mit Zitronenricotta an Thymian-Zitronenbutter

**22**

### *Hausgemachte Ravioli*

mit Kürbis und schwarzem einheimischen Trüffel

**24**

## *Hauptgang*

### *Ragout vom jungen Reh*

mit schwarzem einheimischen Trüffel, Kastanienspätzli und pochierte Rotweibirne

**42**

### *Fischcurry*

mit Wels aus dem Murtensee und Basmati

**35**

### *Entrecôte de boeuf*

ab 2 Personen

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

**49**

## *Vegetarisch*

### *Hausgemachte Ravioli*

mit Zitronen-Ricottafüllung an einer Zitronen-Olivenbutter

**33**

# *Dessert*

## *Lauwarmes Schokoladenkuchlein*

serviert mit Birnen im Portwein und einer Kugel Vanilleglacé

*15*

## *Vermicelles*

mit Meringues und Marroniglacé

*14*

## *Hausgemachter Apfelkuchen*

Vanilleglacé und Rahm.

*13*

## *Fee Verte Sorbet*

mit Absinthlikör

*11*

## *Zum Abschluss*

Kaffee, Espresso oder Tee mit drei Pralinen

*10*

## *Glacékugel*

baileys, café, vanille, marroni

pro Kugel

*5*