

Vorspeise

Petit salade Meschun

salade à tondre servi dans un bol

12

Suppe

Rüebli-Curry

13

Hausgemachte Ravioli

Spinatricotta an Salbeibutter

22

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbis und schwarzem einheimischen Trüffel

24

Hauptgang

Ragout vom jungen Hirsch

mit Kastanienspätzli pochierte Rotweinbirne und Kürbis

42

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

Spinat-Ricotta an Salbeibutter

30

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbis und schwarzem einheimischen Trüffel

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