

Menu de la Fête des Mères

Muttertags-Menü

12.05.2024

Amuse-bouche

Ceviche de truite saumonée de chez Choulat
Mousse citronnée
Ceviche von der Lachsforelle aus den Freibergen
Limettenschaum

Entrée - Vorspeise

Mille feuilles aux asperges vertes et morilles
Emulsion d'asperges parfumée aux fèves de tonka
Carpaccio d'asperges au pesto d'ail des ours
Blättertignest mit Spargel-Morchel-Füllung
Spargel-Emulsion mit Tonkabohnen parfümiert
Spargel-Carpaccio mit Bärlauchpesto

Plat - Hauptgang

Les deux délices du bœuf du Jura :
Tournedos sauté et joue de bœuf braisée, essence de balsamique
Pomme purée au beurre artisanal
Légumes primeurs
Duett vom Rind aus der Region:
Gebratenes Tournedos und sanft gegartes Bäggli an Balsamico-Essenz
Kartoffelstock mit Käseibutter
Frühlingsgemüse

Dessert

Parfait glacé aux fraises et chocolat blanc
Fond en chocolat rose
Halbgefrorenes von Erdbeeren und weisser Schokolade
Rosa Schokoladenboden

Menu complet / Komplettes Menü CHF 58.00
Plat et entrée / Hauptgericht mit Vorspeise CHF 48.00
Plat et dessert / Hauptgericht und Dessert CHF 48.00
Plat / Hauptgericht CHF 41.00

