

## Entrées

Variation de autour du salsifis	Vinaigrette de noix noir	16
Salad d'hiver	vinaigrette au fruit de passion et aux pistache	32
Lotte mariné	Bergamote et crème aigre	30
Marbre de foie de canard	chutney au poire et Brioche au pain d'épices	28

## Soupe

Soupe de Topinambour	Sorbet Curry Madrocas	16
----------------------	-----------------------	----

## Plats principal

Coquille st. jacques	poireau d'hiver et Sauce hollandaise au sésame	46
Lotte «petit bateau»	celeri et nage safran gigembre	48
Navet jaune	Orange et poivre Assam	32
Sûpreme de volaille « Riebemais »	patate douce et échalottes	54
Filet de boeuf irlandais	roulade de panais et de pommes de terre jus au truffes	58
Veau de la région Bâloise	fregola sard et artichaut	56
Tranche d'Agneau Suisse	Polenta sauté et epinard au vin rouge	48

Chef de cuisine - Thierry Fischer  
et son équipe

La lotte et le canard sont de France  
La coquille Saint-Jacques est de USA  
Le volaille de Suisse

Les prix sont en Franc Suisse et incluent 7.7% de TVA.

## Le Menu du Château

Marbre de foie de canard  
chutney au poire et Brioche au pain d'épices

\*\*\*

Soupe de Topinambour  
Sorbet fromage blanc-Curry Madrocas

\*\*\*

Ravioli de Veon  
Salsifis et Sauce vin jaune

\*\*\*

Coquille saint Jacques  
poireau d'hiver et sauce hollandaise au sésame

\*\*\*

Filet de boeuf irlandais  
roulade de panais et pommes de terre  
jus au truffes

\*\*\*

Assortiment de Fromage de la  
fromagerie Jumi à Bern

\*\*\*

Delice de mangue et de chocolat  
Sorbet mandarine

Menu complet	CHF 149. —
Menu 5 plats	CHF 118. —
Menu 4 plats	CHF 98. —

Menu Amuse Bouche servi en 6 plats CHF 99.-  
Ce menu de 6 plats vous donne un aperçu de notre créativité culinaire  
et sera servi exclusivement par table entière.

... accompagné de notre sélection de vin.

Ou alors demandez la carte des vins.  
Cela vaut le coup!