

Entrées

Pleurotes de Panicaut	pois gourmand et «Belper Knolle»	24
Salade de printemps	vinaigrette aux poires et graine de tournesol	16
Ombre chevalier mariné	concombre et moutarde Savora	30
Galantine de coquelet	crumble de morille	32

Soupe

Soupe de petit-pois	sorbet poivre Assam	16
---------------------	---------------------	----

Plats principal

Cabillaud de Bretagne	oignons cebette et coulis aux pignons	46
Lotte «petit bateau»	riso venere et sabayon a l'ail des ours	48
Polenta croquante	asperges verte et «cironé»	32
Magret de canard de L'Appenzell	pomme dauphine romarin et jus de canard au citron	50
Veau de la région Bâloise	risotto aux artichauts et sauce crémé au sherry	56
Filet de bœuf irlandais	mousseline de pommes de terre fumé, échalotes	58

Chef de cuisine - Thierry Fischer
et son équipe

L'ombre chevalier est du Danemark,
le coquelet et le veau sont de Suisse.
Le Cabillaud et la lotte sont de France.

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

Le menu du château

Ombre chevalier mariné
concombre et moutarde Savora

Soupe de petit-pois
sorbet poivre Assam

Mille feuilles de Strudel, Champignons et ris de veau
asperges verte

Lotte «petit bateau»
riso venere et sabayon a L'ail des Ours

Magret de canard de l'Appenzell
pomme dauphine romarin et jus de canard au citron

Assortiment de Fromage de la
fromagerie Jumi à Bern

Création de fraise et gingembre

Menu complet	149. —
Menu 5 plats	118. —
Menu 4 plats	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!