

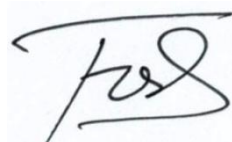
Tradition

Foie gras d'oie Chutney d'abricot Brioche au poivre	28
Tatare de boeuf «Belper Knolle» légumes confit pain grillé	24/36
Salade d'été Vinaigrette framboise noix de pécan	16
Saumon mariné maison Compote de melon	18/22
Omble Chevalier Beurre au citron vert et à l'aneth pomme de terre épinards aux amandes	30
Tagliatelle à l'épeautre Œuf «parfait» champignons sauce aux herbes	26

Artisanat


Soupe de tomate blanche Sorbet basilic	16
Côtelette du porc Suisse «Grand Cru» Mousseline de pomme de terre fumé échalotes	44
Burger du Château Emincé de filet de bœuf sauce au poivre country fries lard fumé	32
Tagliata de bœuf Roquette Parmesan	42
Dés de filet de bœuf «Stroganoff» Riz pilaf légumes	42


*Nous avons créé une carte des mets selon les besoins de nos clients.
Thierry Fischer et son équipe vous offre une nouvelle composition du Gourmet
restaurant et de la Brasserie, dans une carte unique et de grande qualité.
On vous souhaitant un grand plaisir !*



Thierry Fischer

Menu de maître du Château

«Petite surprise culinaire» ***			
«Carne Cruda» Pastèque grillé crème d'estragon ***			26 / 
Soupe de tomate blanche Sorbet au basilic ***			16 / 
Lotte „petit Bateau“ Vinaigrette de ratatouille ***			48
Filet de noix de veau Jeune laitue Gaufre de pomme de terre	oû	Filet de bœuf irlandais Tomate confit Malfatti Jus au foin	54 / 

Assortiment de la fromagerie Jumi à Bern ***			18
Gourmandise autour de la pêche et framboise ***			18 / 

Menu complet 145.-

 notre idée du menu 99.-

Accompagné de notre sélection de vin de la maison Siebedupf et Preli.

Menu complet	49.-
4 – plats	41.-

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

Menu partir de 2 personnes

Le bœuf est d'Irlande, le saumon vient de l'Écosse
L'omble chevalier est du Danemark, le porc de Suisse
La lotte est de l'Atlantique.
Les prix sont en Franc Suisse et incluent TVA.