

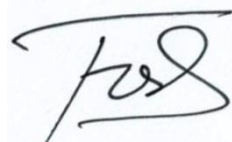
Tradition

Foie gras d'oie Chutney de poire brioche au romarin	28
Tartare de boeuf Fromage Cironé légumes confit toast grillé	24/36
Salade d'automne Vinaigrette aux baies de sureau noisettes en pesto	16
Saumon « label rouge » mariné Potiron aigre-doux raifort	18/22
Sandre Croute d'oignons pomme nature sauce riesling épinards	30
Ravioli aux cèpes Sauce persil légumes d'automne	26

Artisanal

Soupe de potiron « butternut » Sorbet gingembre et fromage frais	16
Veau de la région Bâloise Fregola Sarda poireau confit gremolata	56
Burger du Château Emincé de filet de bœuf sauce au poivre country fries lard fumé ... deluxe – foie gras de canard grillé et chutney de poire	32 + 7
Civet de Chevreuil « Knoepfle » au pavot chou fuisée airelle	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 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» ***	
Noix de Saint Jacques Celeri Pomme « Elstar » ***	26 / 
Soupe de potiron « butternut » Sorbet gingembre et fromage frais ***	16 / 
Turbot de l'atlantique Nage de pomme de terre moules ***	48
Tranche de selle de chevreuil Jus à l'argouse chou rouge « knoepfle » au pavot ***	54 / 
Assortiment de la fromagerie Jumi à Bern ***	18
Opéra « 2018 » ***	18 / 

Menu complet 145.-

 notre idée du menu 99.-

Accompagné de notre sélection de vin de « Weinparadies » à Reinach.

Menu complet 49.-

4 – plats 30.-

Ou alors demander la carte des vins.

Cela vaut le coup!

Menu à partir de 2 personnes

La loie est de France.

Le bœuf est d'Irlande. Le saumon vient d'Écosse.

Le sandre est d'Estonie et le chevreuil d'Autriche ou de l'Allemagne.

La saint jaques vient de l'atlantique.

Les prix sont en Franc Suisse et incluent TVA.