

Tradition

Foie Gras d'oie relish de griotte et d'oignons Brioche	32
Salade d'asperges verte Noisettes Jambon «Grand Cru»	26
Tartare de bœuf Fromage Belper Knolle Œuf de caille Légumes marinés	24/36
Salade de printemps Vinaigre de sureau Pesto de noisettes	16
Saumon «label rouge» mariné Compote de rhubarbe	18/22

Artisanal

Fregola Sarda Asperges Œuf parfait Sauce aux morilles	26
L'Omble chevalier Beurre au câpres Pommes de terre Jeunes épinards	36
Lotte de mer sautée Chou-fleur Sauce Bourride	48
Filet de bœuf irlandais Gauffre de pomme de terre Sabayon au citron Amalfi	56
Burger du Château Emincé de filet de bœuf Sauce barbecue Country fries Lard fumé	32
Veau de la région Bâloise Fregola sarda au persil Jus Madeira	58
Short Rib du bœuf Suisse Laque d'épices Maïs	39

Les prix sont en Franc Suisse et incluent TVA.

La volaille est de France, le porc de Suisse.
Le bœuf vient d'Irlande et le saumon est d'Écosse
L'omble chevalier est du Danemark et la lotte vient de l'Atlantique Nord.

Menu du maître du château

«Petite surprise culinaire»

Saumon d'Ecosse mariné 24 / 
Salicornes | Crème d'aneth

Soupe de pourpier 16 / 
Sorbet orange et poivre


Cabillaud Breton 42
Quinoa | Beurre blanc à l'anchois

Tranche du Porc Grand Cru Suisse 49 / 
Gnocchi au romarin | Jus aux morilles et pignons de pin

Assortiment de la fromagerie Jumi de Berne 18

Mousse de yaourt 18 / 
Soupe de fraise et d'hibiskus

Menu complet 149.-

 Idée du menu 99.-

Accompagné d'une sélection oenologique de
Siebedupf

6 plats – 5 verres 50.-

4 plats – 3 verres 30.-

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

Menu à partir de 2 personnes

Allergènes? Demandez, on vous informe!