

Tradition

Foie Gras d'oie Chutney d'oignons rouge et cassis Brioche	32
Création de tomates Buratta Sorbet au basilic	26
Tartare de bœuf Fromage Cironé Œuf de caille Légumes marinés	24/36
Salade d'été Vinaigrette aux baies sauvages Pesto persil – amande	16
Saumon «label rouge» mariné Compote d'abricot et de citron	18/22

Artisanal

Gnocchi à la ricotta Cepes Œuf parfait Fromage «Belper Knolle»	26
L'Omble chevalier Beurre aux câpres et à l'aneth Pommes de terre Pousses d'épinards	36
Tagliatta du bœuf Irlandais Pommes sauté Jus au romarin	50
Veau de la région Bâloise Riso venere Tomate confite Jus au foin	56
Burger du Château Emincé de filet de bœuf Sauce barbecue Country fries Lard fumé	32
Magret de Canard français Jus aux cerises et au vinaigre Gnocchi romaine Oignons	48
Filet de bœuf irlandais Sauce au poivre «cuvée» Gnocchi à l'olive Caviar d'aubergines	58

Les prix sont en Franc Suisse et incluent TVA.

La volaille est de France, la dorade de Grèce.
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»

👑

Céviche de Dorade 26 / 👑
Gazpacho de laitue et de concombre | Melon cantaloup

👑

Soupe d'olive Taggiasca 16 / 👑
Sorbet à la tomate et au vinaigre

👑

Médaille de Lotte sautée 42
Fenouil | Nage de sangria

👑

Duo de bœuf de la région Bâloise 53 / 👑
Jus au romarin et au poivre | Mousse de pomme de terre

👑

Assortiment de la fromagerie Jumi de Berne 18

👑

Gourmandise framboise 18 / 👑
Glace à l'oseille | Crumble de muesli

Menu complet 155.—

👑 Idée du menu 99.—

Accompagné d'une sélection oenologique du
Château!

6 plats – 5 verres 44.—

4 plats – 3 verres 25.—

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

Menu à partir de 2 personnes

Allergènes? Demandez, on vous informe!