

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de bœuf coupé à la main
Échalotes au vinaigre balsamique, œuf de caille au plat, câpres, crème aux herbes

Vin recommandé
Charles Heidsieck Brut Réserve, CHF 18.00/dl
Charles Heidsieck / Reims (France)

Soupe crémeuse de potiron à la mousse de cèpes
Magret de canard fumé

Vin recommandé
Chardonnay «Kalkstein» 2024, CHF 10.00/dl
Weingut Manz / Rheinhessen (Allemagne)

Filet de Saint-Pierre rôti au jus de raisin
Chou frisé et purée de carottes

Vin recommandé
Whispering Angel 2024, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes et Provence (France)

Selle de chevreuil rôtie à la sauce à la crème de gibier
Nouilles de pommes de terre, chou rouge aux marrons
Choux de Bruxelles, pomme aux airelles rouges

Vin recommandé
Château Poujeaux 2019, CHF 13.50/dl
Château Poujeaux / Moulis-en-Médoc (France)

Sélection de fromages européens de notre Maître Fromager Rolf Beeler
Pain aux fruits maison

Vin recommandé
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

ou

Barre de chocolat à la truffe avec crème de calamansi
Croustillant aux noix de cajou et sorbet au chocolat noir

Vin recommandé
Vin doux 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Lucerne (Suisse)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—
3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

RÊVES D'AUTOMNE

ENTRÉES

Tartare de bœuf coupé à la main Échalotes au vinaigre balsamique, œuf de caille au plat, câpres, crème aux herbes	35.—
Variation de betteraves colorées au fromage de chèvre et raifort Vinaigre balsamique, crème aux herbes, ail noir	33.—
Variation de viande de gibier séchée et de saucisse de gibier Airelles rouges, mâche, betteraves marinées, œuf, raifort frais	33.—
Salade d'automne colorée au jambon de sanglier Airelles rouges, quartiers de poire, noix, pousses	21.—
Consommé de volaille aux légumes et à l'œuf	17.—
Soupe crémeuse de potiron à la mousse de cèpes avec magret de canard fumé	17.—
Soupe crémeuse au céleri et à la truffe avec poitrine de caille rôtie	19.—

PLATS PRINCIPAUX

	petite	
Délices végétariens d'automne: spaetzle au fromage blanc, chou rouge aux marrons Purée de pommes de terre et céleri, choux de Bruxelles, pomme, figues glacées	35.—	
Curry végétalien de légumes thaïlandais aux champignons shiitake et pousses de soja Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Raviolis farcis à la ricotta et à la courge à la mousse de courge Cubes de courge, canneberges, pecorino	28.—	35.—
Filet de Saint-Pierre rôti au jus de raisin Pomme de terre bouillies, purée de carottes, chou frisé	44.—	55.—
Filet de sandre rôti au beurre au lard et aux oignons Purée de pommes de terre et céleri, choucroute, émulsion au persil	41.—	51.—
Côtelettes d'agneau grillées au jus au romarin Polenta aux noisettes, haricots, artichauts, tomates séchées	46.—	57.—
Selle de cerf rôtie au jus au genièvre Spaetzle au fromage blanc, chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles, pomme	43.—	54.—
Selle de chevreuil rôtie à la sauce à la crème de gibier Nouilles de pommes de terre, chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles, pomme	55.—	69.—
Cubes de filet de bœuf poêlés «Stroganoff» Tagliatelle et légumes du marché	42.—	53.—

Charme & Excellence