

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de filet de bœuf suisse coupé à la main
Morilles, asperges, échalotes, jaune d'œuf mariné, brioche

Vin recommandé
Vermentino di Monteverro, CHF 9.00/dl
Tenuta Monteverro / Toscana (Italie)

Soupe crémeuse à l'ail des ours
Mousse de morilles

Vin recommandé
Pinot Bianco «Kristallberg», CHF 10.00/dl
Elena Walch / Tyrol du Sud (Italie)

Coquilles Saint-Jacques poêlées au fond d'estragon et de safran
Oignons nouveaux, asperges, tomates

Vin recommandé
Sancerre La Moussière, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (France)

Caille rôtie au glaçage barbecue
Pommes de terre nouvelles, asperges blanches poêlées, brocoli sauvage, chimichurri

Vin recommandé
Les Hauts de Smith 2019, CHF 14.00/dl
Château Smith Haut Lafitte / Pessac-Léognan (France)

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

Vin recommandé
Torre Albéniz Reserva, CHF 10.00/dl
Bodegas Peñalba Lopez / Ribera del Duero (Espagne)

ou

Petit gâteau au crumble et aux framboises, sorbet aux fleurs de sureau

Vin recommandé
Prosecco Rosé DOC, CHF 10.00/dl
Casa Canevel / Valdobbiadene (Italie)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

MENU DU SOIR
DE 18 HEURES À 21H45

FLORAISON

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Variation de tomates, d'asperges blanches et d'asperges vertes Ricotta, ail des ours et jambon au sel de mer bio de l'Uelihof | 31.— |
| Tartare de filet de bœuf suisse coupé à la main Morilles, asperges, échalotes, jaune d'œuf mariné, brioche | 33.— |
| Homard canadien en croûte croustillante Asperges, rhubarbe, fraises, citron caviar, piment, basilic | 33.— |
| Salade de printemps colorée au jambon fumé bio de la ferme Uelihof Asperges vertes, rhubarbe, fraises, noix de macadamia | 19.— |
| Soupe crémeuse à l'ail des ours, mousse de morilles | 15.— |
| Soupe crémeuse aux morilles, poitrine de caille rôtie | 19.— |
| Soupe crémeuse aux asperges, jambon fumé bio de la ferme Uelihof | 19.— |

PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|--|--------|------|
| | petite | |
| Asperges blanches gratinées à la sauce hollandaise aux herbes Pommes de terre nouvelles | 33.— | 41.— |
| Curry thaïlandais végétalien aux légumes, champignons shiitake et pousses de soja Riz basmati au sésame | 26.— | 33.— |
| Raviolis à l'ail des ours, mousse de tomates blanches Olives, tomates séchées, asperges vertes, parmesan | 28.— | 35.— |
| Coquilles Saint-Jacques poêlées au fond d'estragon et de safran Pommes de terre bouillies, oignons nouveaux, asperges, tomates | 42.— | 53.— |
| Filet de sandre poêlé à la mousse de champagne Raviolis aux morilles, échalotes au vin rouge, légumes du marché | 41.— | 51.— |
| Duo de filet de saumon et de crevettes géantes à la sauce soja Riz basmati, légumes asiatiques, champignons shiitake, pousses de soja | 41.— | 51.— |
| Caille rôtie au glaçage barbecue Pommes de terre nouvelles, asperges blanches poêlées, brocoli sauvage, chimichurri | 42.— | 53.— |
| Steak de veau rôti à la sauce aux morilles Raviolis à l'ail des ours et asperges blanches gratinées | 46.— | 57.— |
| Selle d'agneau rôtie aux figues et au jus à l'ail des ours Pommes de terre nouvelles au thym et légumes d'asperges et d'artichauts | 46.— | 57.— |
| Cubes de filet de bœuf «Stroganoff» Tagliatelle et légumes du marché | 42.— | 53.— |

Charme & Excellence