

MENU DU SOIR
DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Homard canadien en croûte croustillante
Mangue, carotte, gingembre, wasabi, coriandre

Vin recommandé
Roero Arneis Tabaria, CHF 9.00/dl
Tenuta La Meridiana / Piemont (Italie)

Soupe crémeuse au topinambour et à la truffe
Poitrine de caille rôtie

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

Filet de sole grillé à la mousse de safran
Purée de petits pois, fenouil braisé

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

Filet de bison tendre au jus d'olives
Tranche de polenta, oignons au vin rouge, légumes du marché

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

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

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

ou

Création de la Forêt-Noire avec sorbet à la cerise

Vin recommandé
Graham's Port 30 Years, CHF 18.00/4cl (Portugal)

Friandises

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

Charme & Excellence

M E N U D U S O I R
DE 18 HEURES À 21H45

P A S S I O N

E N T R É E S

Tartare de filet de veau suisse		
Crème d'échalotes, œuf de caille au plat, câpres, radis marinés		33.—
Filet de sole et coquille Saint-Jacques grillés à la sauce rouille		
Salade de fenouil, avocat, frisée, cresson shiso		33.—
Homard canadien en croûte croustillante		
Mangue, carotte, gingembre, wasabi, coriandre		33.—
Salade d'hiver colorée au jambon fumé bio de la ferme Uelihof		
Grenade, dattes, noix de macadamia		19.—
Soupe claire à l'oignon au cognac et toast au fromage		17.—
Soupe crémeuse au curry avec crevette géante rôtie sur chutney d'ananas		17.—
Soupe crémeuse au topinambour et à la truffe avec poitrine de caille rôtie		17.—

P L A T S P R I N C I P A U X

petite

Raviolis aux artichauts et à la mozzarella de bufflonne		
Mousse au champagne, feuilles d'épinards frais, parmesan	28.—	35.—
Curry thaïlandais végétalien aux champignons shiitake et pousses de soja		
Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Gnocchi de pommes de terre à la sauce gorgonzola		
Figues glacées et noix	26.—	33.—
Filets de sole grillés à la mousse au safran		
Pommes de terre à la ciboulette, purée de petits pois, fenouil braisé	48.—	62.—
Filet de sandre rôti à la vinaigrette au chorizo et à l'échalote		
Purée de pommes de terre et céleri, légumes du marché	41.—	51.—
Filet de saumon écossais grillé à la sauce teriyaki		
Nouilles ramen, légumes asiatiques, pousses de soja, coriandre	41.—	51.—
Filet de bison tendre au jus d'olives		
Tranche de polenta, oignons au vin rouge, légumes du marché	50.—	69.—
Côtelettes d'agneau rôties au jus de romarin et d'ail		
Purée de pommes de terre et céleri, haricots verts aux oignons rouges	46.—	57.—
Cubes de filet de bœuf poêlés «Stroganoff»		
Tagliatelle et légumes du marché	42.—	53.—

Charme & Excellence