

MENU DU SOIR

DE 18 HEURES À 21H45

INSPIRATIONS DES BALANCES

Tartare de filet de bœuf suisse coupé à la main
Oignons marinés, câpres, crème au jaune d'œuf, brioche

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

Consommé de volaille aux légumes
Jambon de sanglier

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

Filet de loup de mer poêlé au beurre au porto
Purée de carottes au gingembre et endives braisées

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

Selle de chevreuil poêlée saignante avec une sauce à la crème de gibier
Purée de pommes de terre et de céleri, chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles

Vin recommandé
La Dame de Montrose 2019, CHF 14.50/dl
Château Montrose / Saint-Estèphe (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

Mousse au Toblerone et aux noisettes
Sorbet au cacao

Vin recommandé
Antica Formula Vermouth, CHF 12.00/4cl
Carpano / Italie

Friandises

5-Gang Menu à 139.—
3-Gang Menu à 105.—

Charme & Excellence

M E N U D U S O I R
D E 18 H E U R E S À 21 H 45

R Ê V E S D ' A U T O M N E

E N T R É E S

Tartare de filet de bœuf suisse coupé à la main Oignons marinés, câpres, crème au jaune d'œuf, brioche	33.—
Filet de saumon fumé au raifort frais Concombres, fenouil, yuzu, cresson de Shizu	33.—
Variation de betteraves multicolores au fromage de chèvre Noix, raisins, champignons des bois	29.—
Salade d'automne colorée au jambon de sanglier Potiron mariné, airelles, noix, graines de potiron	19.—
Soupe crémeuse de potiron à l'huile de pépins de courge	15.—
Soupe crémeuse au gibier à la mousse d'airelles avec viande séchée de cerf	19.—
Consommé de volaille aux légumes avec jambon de sanglier	19.—

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

	petite	
Délices végétariens d'automne Spaetzle, chou rouge braisé aux marrons, choux de Bruxelles, légumes d'automne, Purée de pommes de terre et de céleri, pomme aux airelles	26.—	33.—
Curry thaï végétalien aux légumes, aux champignons shiitake et aux pousses de soja Riz basmati au sésame	26.—	33.—
Raviolis aux cèpes avec cubes de potiron, canneberges, fromage de montagne et persil	28.—	35.—
Filet de saumon écossais grillé à la sauce soja Riz basmati et légumes asiatiques aux champignons shiitake	41.—	51.—
Filet de sandre poêlé à la sauce au raifort Purée de pommes de terre et de potiron, choucroute, betteraves braisées	41.—	51.—
Filet de loup de mer poêlé au beurre au porto Pommes de terre bouillies, purée de carottes au gingembre, endives braisées	46.—	57.—
Duo de filet de veau poêlé saignant et de joue de veau braisée au jus à la truffe Raviolis aux cèpes et légumes d'automne	46.—	57.—
Selle de chevreuil poêlée saignante avec une sauce à la crème de gibier Purée de pommes de terre et de céleri, chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles	55.—	69.—
Selle de cerf rôtie avec une sauce au genièvre et au chocolat Spaetzle, légumes d'automne, pomme aux airelles	46.—	57.—
Cubes de filet de bœuf rôtis «Stroganoff» Tagliatelle et légumes du marché	42.—	53.—

Charme & Excellence