

Veille de Noël
24 Décembre 2025

Amuse-Bouche

Mâche

Œuf de caille, dattes, graines, pousses

Soupe crémeuse au céleri et à la truffe

Mousse aux herbes

Raviolis aux cèpes à la mousse au champagne

Canneberges, oignons, noix

Sorbet à l'orange sanguine à la liqueur de mandarine

Patate douce farcie

Boulgour, feta, tomates séchées, vinaigrette aux herbes

Sélection de fromages européens de notre Maître Fromager Rolf Beeler

Pain aux fruits maison

ou

Variation de fruits exotiques à la vanille et au caramel

Friandises

Menu complet CHF 95.—

Menu sans soupe CHF 85.—

Menu sans ravioli CHF 80.—

Noël

25 Décembre 2025

Amuse-Bouche

Tartare de betteraves et tomates
Câpres, crème aigre, échalotes au vin rouge

Soupe de pommes de terre et poireaux
Croûtons

Risotto au safran
Falafel et courgettes

Sorbet de citron à la vodka Belvedere

Ragoût de champignons des bois
Boulette à la maggia, boulette de chou rouge, petite carotte, pommes glacées

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

ou

Variation de chocolat, calamansi et noisette

Friandises

Menu complet CHF 95.—

Menu sans soupe CHF 85.—

Menu sans risotto CHF 80.—

Inspiration du Réveillon

31 Décembre 2025

Ouverture pétillante

Carpaccio de betteraves rouges
Concombre, wasabi, gingembre, sésame, soja

Soupe thaïlandaise au curry
Praliné de riz, piment, coriandre

Raviolis à la truffe à la mousse au champagne
Œuf de caille et épinards

Risotto au safran
Basilic, olives, artichauts

Sorbet à la mandarine au porto blanc

Crêpe fourée
Purée de patates douces et légumes du marché

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

Variation de yuzu, basilic et noix de coco

Friandises

Menu à 8 plats CHF 145.—

Menu à 7 plats CHF 130.—

Menu à 6 plats CHF 115.—