

Menu Signature du Chef

Caille désossée et rôtie en rond de saladine du moment
Vinaigrette balsamique corsée à la framboise

Boneless roasted quail on a small season salad
Balsamic vinaigrette with raspberry flavor

Médallions de chevreuil revisités en saltimbocca
Sauce Grand –Veneur aux éclats de truffes
Compote de chanterelles sautées
Duo de choux et sa poire pochée
Spätzli dorés

Venison medallions revisited in saltimbocca style
Hunter's sauce with truffle flakes
Compote of fried chanterelles
Duo of cabbage and poached pear
Fried spätzli

Tarte tatin aux pommes et sa glace vanille enrobée de miel

Apple tart tatin with vanilla ice cream ,sprinkled with honey

CHF 62.00