

Menu du marché

Carpaccio de St-Jacques aux agrumes, bouquet de jeunes pousses

Scallops carpaccio with citrus fruit, young garden green

ou/or

Gnocchi au gorgonzola

Gnocchi with Gorgonzola

Médallions de lotte au lard fumé, sauce au vin rouge, quinoa aux légumes croquants

Monkfish medallions with smoked bacon, red wine sauce, quinoa with crunchy vegetables

ou/or

Filet de cerf aux groseilles, Spätzli maison, garniture de chasse

Fillet of dear with redcurrants, home-made Spätzli, side dishes

Gorgonzola à la cuillère, poire et miel

Gorgonzola by the spoon, pear and honey

ou/or

Crumble aux noix et poire pochée

Crumble with nuts and poached pear

CHF 65.—

Plat principal seul CHF 42.--

Provenance de viande et poisson voire panneau d'affichage

Origin of meat and fish see indicator board