

Menu du marché

Beignet de féra, bouquet de légumes croquants

Fera fritter, brunch of crunchy vegetable

ou/or

Ravioli del plin aux champignons des bois

Ravioli del plin with mushrooms

Filet de bar aux quatre épices, purée de patates douces, poêlée d'épinard

Sea bass fillet with four spices, sweet potato puree, spinach

ou/or

Magret de canette aux griottes, galette de polenta, légume de Bremblens

Duck breast with morello cherries, polenta pancake, vegetable from Brenblens

Gorgonzola à la cuillère, poire et miel

Gorgonzola by the spoon, pear and honey

ou/or

Vermicelles, meringue et crème double de Gruyère

Chestnut vermicelli, meringue and double cream from Gruyère

CHF 65.—

Plat principal seul CHF 42.--

Provenance de viande et poisson voire panneau d'affichage

Origin of meat and fish see indicator board