

Rendez-vous culinaire

Menu truffes

Tartare de veau «Piémontaise»
Kalbstartar mit Olivenoel, Limettensaft,
gehobeltem Parmesan und Trüffel
Toast

28.50

Potage Parmentier
Geschäumte Kartoffel-Trüffel Suppe

19.50

Tagliatelle fraîches à la truffe
Hausgemachte Trüffel Nüdeli
mit weissem Trüffel

Nüdeli 16.00
zusätzlich weisser Trüffel pro Gramm
(Tagespreis)

Médaille de bœuf et risotto aux truffes
Medaillon vom Irländischen Rindsfilet rosa gebraten
auf einem sämigem Champagner-Trüffel Risotto

68.00

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Surprise du patissier
Süsse Überraschung aus unserer Patisserie

20.00

Menü komplett CHF 148 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
oder das Menü verändern
berechnen wir diese zu «à la carte» Preisen