

Rendez-vous culinaire

Menu truffes

Tatare de veau « Piémontaise »

Kalbstatar von der Huft fein geschnitten, mit Knoblauchöl, Beurre noisette, gehobeltem Parmesan und Trüffel
Toast

29.50

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)**

Médailлон de bœuf et risotto aux truffes

Medaillon vom Irländischen Rindsfilet rosa gebraten
auf einem sämigem Champagner-Trüffel Risotto

69.00

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Surprise du patissier

Süsse Überraschung aus unserer Patisserie

20.00

Menü komplett CHF 150 pro Person

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