

**MENU DÉGUSTATION  
CARTE BLANCHE**

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LE MENU DÉGUSTATION CARTE BLANCHE  
DE NOTRE CHEF DE CUISINE PHILIPPE BOUTEILLE ET SON ÉQUIPE.

LASSEN SIE SICH VOM DEGUSTATIONS MENÜ CARTE BLANCHE UNSERES  
KÜCHENCHEFS PHILIPPE BOUTEILLE UND SEINEM TEAM ÜBERRASCHEN.

***MENU 3 PLATS  
3 GANG MENÜ***  
100.-

***MENU 4 PLATS  
4 GANG MENÜ***  
120.-

***MENU 5 PLATS  
5 GANG MENÜ***  
140.-

**FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI  
KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI**  
20.-

**ACCOMPAGNEMENT DE VINS  
WEINBEGLEITUNG**

*3 VERRES / 3 GLAS*  
45.-

*4 VERRES / 4 GLAS*  
60.-

*5 VERRES / 5 GLAS*  
70.-

**APÉRITIF**

LES FINES TRANCHES DE LA BERKEL

**JAMBON CRU DE SANGLIER DES FRÈRES ALCALA**  
**WILDSCHWEINROHSCHINKEN VON FRÈRES ALCALA**

24.- / 50g

**ENTRÉE**

**VORSPEISE**

**SALADE DE LÉGUMES DE LA FERME BIOBLASER**  
CRUES ET CUIITS | VINAIGRETTE À L'HUILE DE TRUFFES

**SALAT MIT GEMÜSE VOM BIOHOF BLASER**  
ROH UND GEKOCHT | VINAIGRETTE AUS TRÜFFELÖL

24.-

**CRÈME DE POTIMARRON**

BUTTERNUT | BRISURES DE MARRONS

**SUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS**  
BUTTERNUSS KÜRBIS | MARRONI CRUMBLE

22.-

**FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ**

PAIN D'ÉPICES | FIGUES | OIGNONS ROUGES

**FOIE GRAS VON DER ENTE MIT TRÜFFEL**  
LEBKUCHEN | FEIGEN | ROTE ZWIEBELN

32.-

**SAINT JACQUES DES CÔTES BRETONNES**

RACINES COLORÉES | MARINADE TRUFFÉE

**JAKOBSMUSCHELN AUS DER BRETAGNE**  
BUNTE WURZELGEMÜSE | TRÜFFELMARINADE

34.-

**ŒUF PARFAIT DE SAINT AUBIN**

CHÂTAIGNES | PLEUROTES | SIPHON PAIN

**ŒUF PARFAIT AUS SAINT AUBIN**  
KASTANIEN | AUSTERNPILZ | BROT SIPHON

28.-

**PLAT PRINCIPAL**  
**HAUPTSPEISE**

**FILET DE BŒUF DU PAYS**

AGRIA DÉCLINÉE | TRUFFE | JUS PINOT NOIR

**FILET VOM RIND AUS DER REGION**

AGRIA-KARTOFFELN | TRÜFFEL | PINOT NOIR-JUS

64.-

**BALLOTINE DE VOLAILLE DU SEELAND**

**RAVIOLE DE CUISSE CONFITE**

SALSIFIS | PANAIS

**BALLOTINE VOM SEELÄNDER GEFLÜGEL**

**RAVIOLI MIT KONFIERTEM SCHENKEL**

SCHWARZWURZELN | PASTINAKEN

49.-

**FILET DE SANDRE DE NOS LACS**

BETTERAVE DÉCLINÉE | GNOCCHIS | ÉMULSION TRUFFÉE

**ZANDERFILET AUS UNSEREN SEEN**

RANDEN VARIATION | GNOCCHI | TRÜFFEL EMULSION

52.-

**RISOTTO HIVERNAL**

CÉLERI | CHAMPIGNONS | NOIX

**WINTERRISOTTO**

SELLERIE | CHAMPIGNONS | BAUMNÜSSE

36.-

+ TRUFFE NOIRE DU SEELAND

+ SCHWARZER TRÜFFEL AUS DEM SEELAND

15.-

## DESSERT

### DESSERT DU MOMENT

#### SAISONDESSERT

20.-

### PAVLOVA AGRUMES

YUZU | BERGAMOTE

### PAVLOVA MIT ZITRUSFRÜCHTEN

YUZU | BERGAMOTTE

19.-

### AUTOUR DU CHOCOLAT

TRUFFES | GLACE TONKA

### RUND UM DIE SCHOKOLADE

TRÜFFEL | TONKA-EIS

20.-

### FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

#### KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

20.-

### DOUCEURS GLACÉES & SORBETS FAIT MAISON

#### HAUSGEMACHTE GLACES & SORBETS

5.-

BOULE / KUGEL



PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.  
PREISE IN CHF UND INKLUSIVE 8.1% MWST. BEI FRAGEN ZUR HERKUNFT UNSERER PRODUKTE, FRAGEN SIE BITTE DAS SERVICEPERSONAL. BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLFÄLLIGE INTOLERANZEN ODER ALLERGIEN.