

MENU DÉGUSTATION

CARTE BLANCHE

Disponible Samedi et Dimanche
Verfügbar Samstag und Sonntag

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.-



CARTE DE PRINTEMPS
FRÜHLINGSKARTE

ENTRÉES
VORSPEISEN

ASPERGES BLANCHES POCHÉES
BURRATA CRÉMEUSE | VINAIGRETTE AUX HERBES

WEISSE SPARGELN POCHIERT
CREMIGE BURRATA | KRÄUTER-VINAIGRETTE

28.-

GAZPACHO DU MOMENT
PETITS CROÛTONS

SAISONALE GAZPACHO
KLEINE CROÛTONS

16.-

SALADE DE LA FERME BIOBLASER
LÉGUMES DU JARDIN | HUILE DE NOIX DE DONATYRE

SALAT VOM BIOHOF BLASER
GARTENGEMÜSE | WALNUSSÖL AUS DONATYRE

19.-

POISSON DU LAC DE MORAT FAÇON GRAVLAX
CAROTTES | AGRUMES | ANETH

FISCH VOM MURTENSEE NACH GRAVLAX ART
KAROTTEN | ZITRUSFRÜCHTE | DILL

29.-

**NOS TARTARES COUPÉS AU COUTEAU
UNSERE HANDGESCHNITTENEN TARTARS**

100g / 160g

CARNE CRUDA

CITRON | HUILE D'OLIVE | SEL | POIVRE

CARNE CRUDA

ZITRONE | OLIVENÖL | SALZ | PFEFFER

28.- / 42.-

TRADITIONNEL

SWISS BLACK ANGUS

CÂPRES | CORNICHONS | HERBES

TRADITIONELL

SWISS BLACK ANGUS

KAPERN | CORNICHONS | KRÄUTER

27.- / 41.-

MÉDITERRANÉEN

SWISS BLACK ANGUS

OLIVES | TOMATES SÉCHÉES | BASILIC

MEDITERRAN

SWISS BLACK ANGUS

OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM

27.- / 41.-

POISSON DU LAC DE MORAT

CORIANDRE | GINGEMBRE | SÉSAME

FISCH AUS DEM MURTENSEE

KORIANDER | INGWER | SESAM

24.- / 36.-

**TOUS NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS
DE FRITES MAISON ET TOASTS**

**ALLE UNSERE TARTARS WERDEN MIT
UNSEREN HAUS-FRIES UND TOAST SERVIERT**

CARTE DE PRINTEMPS
FRÜHLINGSKARTE

PLATS
HAUPTSPEISEN

FILET DE PERCHES DU LAC DE MORAT MEUNIÈRES
PANISSES FRITES | SAUCE TARTARE
EGLIFILETS VOM MURTENSEE NACH MÜLLERIN ART
GEBRATENE PANISSES | SAUCE TARTAR

48.-

ENTRECÔTE DU PAYS
POÊLÉE DE POMMES GRENAILLES | LÉGUMES DE SAISON
JUS PINOT NOIR

ENTRECÔTE VOM RIND AUS DER REGION
BRATKARTOFFELN | SAISONGEMÜSE
PINOT NOIR JUS

52.-

ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS
SAUCE HOLLANDAISE | ÉPINARDS
WEISSE SPARGELN KURZ ANGEBRATEN
SAUCE HOLLANDAISE | SPINAT

34.-

SUPPLÉMENT
FINES TRANCHES DE JAMBON CRU
FEINE SCHEIBEN VOM ROHSCHINKEN

8.-



CARTE DE PRINTEMPS
FRÜHLINGSKARTE

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT
SAISONALES DESSERT

18.-

COUPE DE FRAISE ET RHUBARBE CHANTILLY
ERDBEER- UND RHABARBERBECHER MIT RAHM

16.-

AVEC GLACE MAISON
MIT HAUSGEMACHTER GLACE

20.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI
KÄSE AUS DER KÄSEREI JUMI

20.-

GLACES FAIT MAISON
HAUSGEMACHTE GLACE

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 ALLERGIEEN.