

Menu de Pâques



Entrées

Œufs cocottes en feuilletage aux Morilles



Saumon gravlax, blinis et sa mousse de raifort



Plats

Sandre Suisse façon meunière, Sabayon de Yuzu, asperges vertes & son risotto de pommes de terre



Agneau de lait rôti sur os, légumes rôtis à l'ancienne aux Aromates & son jus miroir au thym



Assiette de fromage *(CHF 12 en supplément)*



Dôme chocolat intense croustillant, praliné noisettes & ses mini œufs au chocolat, cœur praliné.

Menu unique – CHF 85

Ostermenü



Vorspeisen

Gekochte Eier in Blätterteig mit Morcheln



Graved Lachs, Blinis und Meerrettichschaum



Gerichte

Schweizer Zander nach Müllerinnenart, Yuzu-Sabayon, grüner Spargel & Kartoffelrisotto



Am Knochen gebratenes Milchlamm, nach alter Art gebratenes Gemüse mit Aromaten & Thymian-Spiegeljus



Käseteller *(CHF 12 extra)*



Intensive knusprige Schokoladenkuppel, Haselnusspraliné & und Mini-Schokoladeneier, Pralinékern.

Einmaliges Menü - CHF 85