

Menu du mois

**Carpaccio de thon et thazard à la marinade au sésame et au coriandre,
spaghetti aux radis et noix de wasabi**

*Thunfisch-Kingfisch-Carpaccio an Sesam-Koriandermarinade,
Rettichspaghetti und Wasabinüsse*



Crème de topinambur aux écrevisses

Topinambur-Cremesuppe mit Flusskrebse



**Queue de crevette sautée au bette de truffes et poireaux
en pomme de terre fumée**

*Gebratener Crevettenschwanz auf Trüffellauchbeet
in einer geräucherten Kartoffel*



Sorbet de limette « Kir royal »

Limettensorbet „Kir Royal“



**Filet de saint pierre poché au risotto de vin rouge à la chicorée rouge
et fleurs d'oignons blancs**

*Pochiertes Saint-Pierrefilet auf einem Chicorino-Rosso-Rotweinrisotto,
dazu Frühlingzwiebel-Blumen*



Petit assortiment de trois fromages

Kleines Käsetrio



Parfait d'oranges sanguines en robe diabolique

Blutorangenparfait-teuflisch eingepackt

dès 2 personnes

ab 2 Personen

prix par personne/ Preis pro Person

CHF 119.00

**Notre maître, Werner Klement vous propose volontier
son choix de vins pour chaque plat.**

Unser Maître d'hotel Werner Klement empfiehlt Ihnen
gerne zu jedem Gang ein passendes Glas Wein