

Menu du Marché

*Carpaccio von rosa geräucher Barberie Entenbrust
auf Nüsslisalat mit marinierten Orangenfilets
und hausgemachter Entenleberterrine*

*Carpaccio de filets de canard de Barbarie sur son lit de doucette agrémentée
de segments d'oranges et terrine de foie gras maison*

*Riesling Wy-Süppli mit Safranfäden
mit gebratenem Eglifiletspiessli*

*Fine crème de Riesling aux pistils de safran
et brochette de filets de pêches meunières*

*Schwarzes Sepia Nudelnestli mit Scampo
an einer feinen Noilly Prat Sauce*

*Langoustine à la sauce fine de Noilly Prat
servie dans un nid de nouilles à l'encre de seiche*

*Chateaubriand vom Limousin Rind
am Tisch tranchiert mit Béarnaise Sauce, Gemüse aus dem Seeland und
Allumettes Kartoffeln.*

*Chateaubriand de boeuf du Limousin découpé à table et accompagné de sauce
béarnaise, de légumes du Seeland et de pommes allumettes.*

*Zartschmelzende, hausgemachte Baileys Glace
mit Batida de Coco Espuma*

*Glace au Baileys et son émulsion de Batida de Coco
oder/ou*

*Unsere Käseauswahl aus nah und fern
garniert mit Früchten und Nüssen
Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs*

Fr. 112.--

Ab 2 Personen /Dès 2 personnes