

Menu du Marché

Hirschcarpaccio mit Zwiebelconfit und Kürbisperlen
Carpaccio de cerf et confit d'oignons accompagné de perles de courge
oder/ou

***Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen
und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico***
Terrine de chevreuil du Seeland aux pruneaux au vin rouge

***Riesling Wysüppi mit Safranfäden
und gebratenem Eglifiletspiessli***
*Fine crème de Riesling aux pistils de safran
et brochette de filets de pêches meunieres*

***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*

***Rindsfilet tranchiert am Stück gebraten
mit einem Steinpilzfrikassee
Herbstgemüse
Allumettes-Kartoffeln***
*Taillade de filet de bœuf et sa fricassée de bolets
Légumes d'automne, pommes allumettes*

Hausgemachtes kleines Vacheringlace
Petit vacherin glacé maison
oder/ou

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

Fr. 96.--

Ab 2 Personen / Dès 2 personnes