



Valentins Menü

Amuse bouche

Erfrischendes Ceviche von Black Tiger mit Avocados

Ceviche de crevettes et avocados

Riesling Wy-Süppli mit Safranfäden

mit gebratenem Eglifiletspiessli

Fine crème de Riesling aux pistils de safran

et brochette de filets de pêches meunières

Entrecôte double vom Natura-Limousin Rind mit Waldpilzen

Hausgemachte Béarnaise Sauce

Allumettes-Kartoffeln

Seeländer Wintergemüse

Entrecôte double à la sauce béarnaise

Pommes allumettes

Légumes d'hiver du Seeland

Lassen Sie sich von unserer Patisserie überraschen!

Surprise de notre pâtissier

Fr. 78.50