

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. 98.--

Ab 2 Personen / Dès 2 personnes