

Menu du Marché

**„ Neptun „ mildgeräuchter schottischer Raulachs
mit Salatbukett an Kürbiskernöl**

*Saumon fumé d'Ecosse « Neptun » et son bouquet de salade
à la vinaigrette de graines de courge*

**Riesling Wy-Süppli mit Safranfäden
mit gebratenem Eglifiletspiessli**

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

Lauwarmer Octopus „Matteo“

Poulpe tiède « Matteo »

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

*Chateaubriand de bœuf du Limousin découpé à table
et accompagné de sauce béarnaise
Légumes du Seeland et pommes allumettes*

**Hausgemachtes Haselnussparfait
mit Cranberry-Sauerkirschen Espuma**

Parfait glacé aux noisettes maison espuma de canneberges

oder/ou

**Unsere Käseauswahl aus nah und fern
garniert mit Früchten und Nüssen**

Notre sélection de fromages affinés garnis de fruits secs et de noix

Fr. 112.--

Ab 2 Personen

Dès 2 personnes