

Menu du Marché

Carpaccio von rotem Thunfisch mit Algensalat

Carpaccio de thon rouge

Salade d'algues

Safran Wy-Süppli und Gemüsebrunoise

Fine crème de vin au safran, brunoise de légumes

Lauwarmer Octopus „Matteo“

Poulpe tiède « Matteo »

Entrecôte double vom Natura-Limousin Rind

mit hausgemachter Béarnaise Sauce

Allumettes-Kartoffeln

Frisches Marktgemüse

Entrecôte double à la sauce béarnaise maison

Pommes allumettes

Légumes du marché

Hausgemachtes kleines Vacheringlace

Petit vacherin-glacé maison

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. 98.--

Ab 2 Personen

Dès 2 personnes