

Unser Saison-Menu

★★★★★★★★★★★★★★★★

*Spargel-Crèmesuppe mit
Blätterteig-Schinken-Grissini*

☆☆☆

*Rauchlachs-Tartar (NO) mit
gerösteten Sesam auf
Salatbeet und Sprossen*

☆☆☆

*Entenbrust (FR) gebraten an
Birresassa-Sauce
Kartoffel-Mille-Feuille
und Gemüseauswahl*

☆☆☆

*Erdbeeren auf Mürbeteig-Törtchen
an Diplomatencreme*

☆☆☆

*Ganzes Menu
Nur Hauptgang*

Fr. 50.00

Fr. 34.00

Notre Menu de saison

★★★★★★★★★★★★★★★★

*Crème d'asperges avec
grissini de pâte feuilletée au jambon*

☆☆☆

*Tartare de saumon fumé (NO)
avec sésame torréfié sur
lit de salade et germes de légumes*

☆☆☆

*Magret de canard (FR) rôti
sauce au vin cuit
Mille-feuille de pommes de terre
et choix de légumes*

☆☆☆

*Tartelette aux fraises
et crème diplomate*

☆☆☆

*Menu complet
Plat principal uniquement*

Empfehlenswerte Weine

★★★★★★★★★★★★★★★★

*Chardonne AOC Portebout
Assemblage Pinot-Noir, Gamay, Diolinoir*

Charmys de Chamoson, L. Comby

2019

2019

2018

Vins recommandés

★★★★★★★★★★★★★★★★

75cl Fr. 31.00

50cl Fr. 25.00

75cl Fr. 38.00