



Menu Plaisir

Vorspeisen | Starters

Spargelmousse Terrine mit hausgebeizten Alpinlachs und Bärlauchpesto

Asparagus – mousse terrine with home marinated Alpine salmon and bear leek pesto

Weissweincremesuppe mit Chiasamenstängli

White wine cream soup with chia seeds sticks

Hauptgang | Main course

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

Rindspailard mit Zitronensauce an Rucola – Mascarponeisotto und Brokkoli

Beef escalope with lemon sauce on rocket salad – mascarpone risotto and broccoli

Belper Lachsforellenfilet auf gebratenem Spargel mit Tomatenvinaigrette und Röstkartoffelstreifen

Trout filets from Belp on fried asparagus with tomato vinaigrette and fried potato stripes

Tgliatelle mit Safranzucchini, Rüblistreifen und Pilzen in leichter Weissweinsauce

Tagliatelle with saffron zucchini, carrot stripes and mushrooms in a light white wine sauce

Dessert

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce

1 Gang

Hauptgang

34.50

2 Gänge

Vorspeise + Hauptgang

43.50

3 Gänge

Vorspeise + Hauptgang + Dessert

54.50

Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

All prices in CHF including 7.7% VAT