

Recommandation de la cuisine

Plats de printemps savoureux

HORS-D'ŒUVRES

SAUMON LOSTALLO **18.50**
MARINÉ AU GIN ET À LA BETTERAVE ROUGE
avec asperges, ail des ours et oranges
Sauce au sirop d'érable wasabi

SOUPE

SOUPE D'ASPERGES VERTES ET DE POIS  **13.50**
à l'estragon et à la crème acidulée

PLAT PRINCIPAL

FILET DE TRUITE SAUMONÉE RUBIGEN RÔTI **36.80**
Triangles aux morilles, petite portion 33.10
asperges bicolores glacées et
bouquet d'herbes

CÔTÉ DE BOEUF ASADO 48H CUIT À BASSE TEMPÉRATURE **39.00**
purée de pommes de terre à l'ail fermenté
asperges bicolores glacées

TRIANGOLI AUX MORILLES  **31.90**
à la sauce à la crème au sherry petite portion 24.60
asperges bicolores glacées
sauge frite et huile d'ail des ours

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA BANANE **16.50**
à la fève tonka, sorbet au chocolat maison
et poire au caramel

PANNA COTTA AUX FLEURS DE SUREAU **14.50**
avec purée de fraises fraîches et compote de rhubarbe

Tous les prix en CHF, TVA incluse

Recommendation from the kitchen

Delicious spring dishes

STARTER

SALMON FROM LOSTALLO **18.50**
PICKLED WITH GIN AND BEETROOTS
with asparagus, wild garlic and oranges
Wasabi-maple syrup sauce

SOUP

GREEN ASPARAGUS - PEA SOUP **13.50** 
with tarragon and sour cream

MAIN COURSE

ROASTED SALMON TROUT FILET FROM RUBIGEN **36.80**
morel triangoli, glazed bicolored asparagus and herb bouquet small portion 33.10

48H LOW TEMPERATURE COOKED BEEFRIB "ASADO" **42.20**
with homemade barbecue-sauce, mashed potatoes
with fermented garlic and glazed bicolored asparagus

MORELS-TRIANGOLI **31.90** 
with sherry cream sauce small portion 24.60
glazed two-colored asparagus
fried sage and wild garlic oil

DESSERTS

BANANA CRÈME BRÛLÉE **16.50**
with tonka beans, homemade chocolate sorbet
and caramel pear

ELDERFLOWER PANNA COTTA **14.50**
with fresh strawberry puree and rhubarb compote

All prices in CHF incl. VAT.