

Speisekarte

Tomaten-Vinaigrette aus der Gegend « wie ein Gaspacho », knusprige Gemüse mit hausgemachtem Essig gesäuert /// 55.-

Tachenkrebs effiloché aus dem Atlantik und Hass Avocado mit Eisenkraut-Zitronenkraut von unserem Garten erfrischt /// 65.-

Schwert- und **Hertzmuscheln** aus dem Atlantik im Champagner geöffnet, kalte Velouté mit **Oscietre Kaviar** /// 95.-

Froschschenkel aus Vallorbe, Freiburger **Steinpilzesauce** /// 60.-

Zweischaliger **Meeresfrüchte** und violetten Artischocken, Brunnenkresse und Klee von unseren Wiesen /// 60.-

Feine **Steinpilzetorte** und **Pfifferlinge** aus der Gegend mit Schalotten und Petersilie /// 60.-

Goldbrasse mit Reussilles-butter karamellisiert, Grenobloise-garnitur und Kapernreduktion /// 75.-

Rotbarbefilet und Getreide aus dem Gros de Vaud, Fischsuppe mit Rouille /// 70.-

Ganzer kleiner **Petersfish** gegrillt, Fishsaft mit 3 Anis ablöscht (für 2 Personen) /// 65.- **per Person**

Geröstete Freiburger **Rinderfilet**, gegrillte Auberginen und braune Pfeffersauce /// 85.-

Taubenbrust rose serviert, kandierte Taubenschlegel « nach Burgunder art » mit Pinot Noir glasiert /// 80.-

Kalbskotelett aus dem Kanton im Topf angebraten, Pilze Variation mit gereiftem Madeira /// 85.-

Auswahl von **frischen und reifen Käsen** aus der Gegend und anderswo /// 25.-

Rosette von Walliser **Aprikosen** mit Vanille aus Tahiti pochiert, Aprikosesorbet und karamellisierten Mandeln /// 25.-

Himbeere aus dem Saules Gebirge im Île flottante, knusprig und Himbeersauce mit Limette parfümiert /// 28.-

Hiesige **Beeren** Sablé, rote Früchte Sorbet mit Bittermandel verfeinert /// 32.-

Warmes **schwarzes Johannisbeere**-Soufflé /// 28.-

Auswahl von **Eis** und **Sorbet** der Saison /// 28.-