

# Speisekarte

Spindel aus **Entenleber**, glasiert mit lokaler Quitte, warme Brioche mit Butter aus Reussilles /// 75.-

**Gelbe Karotten** aus dem Doubs-Park und Endivien aus Yens,  
säuerliche Reduktion mit Orange und Enzian aus dem Kanton /// 70.-

Trilogie von **Taube** und Entenstopfleber mit «Botzi» Birne, Chutney mit Quittenessig verfeinert /// 75.-

---

Medaillons von Basler **Crevetten** mariniert in Jorat-Safran,  
Jus aus den Karkassen, flambiert mit Larusée Pastis /// 78.-

**Überraschungsei** aus Barrières mit Steinpilzen und Pfifferlingen,  
Emulsion gewürzt mit schwarzem Knoblauch aus Peseux /// 72.-

**Jakobsmuscheln** in einem Sud, Schwarzwurzeln,  
salzige Reduktion gebunden mit Walliser Kastanien /// 75.-

---

Marbré aus **Forelle** aus den Juragewässern, langsam gegart,  
samtige Sauce, mit aromatischen Kräutern parfümiert /// 75.-

**Lachsforelle** aus den Gewässern von Soubey, Knusperli aus Dinkel vom Bauernhof Evrasse,  
gewürzt mit einem würzigen Verjus aus Chasselas /// 75.-

---

**Geflügelbrust** aus Gruyère, im Ofen gegart, mit karamellisierten Äpfeln,  
Karkassensaft verfeinert mit Apfelessig /// 78.-

**Reh- oder Gamsfilet**, rosa serviert, mit einer pfeffrigen Sauce parfümiert mit Holdunder /// 78.- / 85.-

**Waldschnepfenbrust** mit Steinpilzen und Pfifferlingen,  
Karkassensaft abgebunden mit den Innereien /// 80.-

Feuilleté von **Schneehuhn** und Mangold, süss-saure Velouté mit Grains Nobles /// 80.-

---

Auswahl an **frischen und gereiften Käsen** aus dem Juramassiv /// 30.-

---

Krone aus **Gravensteiner**, karamellisiert mit Vulcan-Cidre, Eis mit Heu von unseren Wiesen /// 26.-

Meringuierte Suppe mit Freiburger **Holunderbeeren** und Doppelrahm vom Bauernhof /// 26.-

Knuspriges **Delyna-Schokoladen-Millefeuille**,  
glasiertes Duo mit Zitronengras und Kakaopitzen /// 28.-

Heisses Soufflé mit **Damassine** /// 26.-