

Menü Degustation

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

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

Froschschenkel aus Vallorbe, Freiburger **Steinpilzesauce**

Mangold und **Kalbsbries** Savarin mit Majoran aromatisiert

Rotbarbefilet und Getreide aus dem Gros de Vaud, Fischsuppe mit Rouille

Geröstete Freiburger **Rinderfilet**, gegrillte Auberginen und braune Pfeffersauce

Auswahl von **frischen und reifen Käsen** aus der Gegend und anderswo

Rosette von Walliser **Aprikosen** mit Vanille aus Tahiti pochiert,
Aprikosesorbet und karamellisierten Mandeln

Himbeere aus dem Saules Gebirge im Île flottante,
knusprig und Himbeersauce mit Limette parfümiert

Gebäck

Menü /// 265.-

Menü ohne Kalbsbries und ohne Käse /// 230.-

Wir bieten Ihnen ebenfalls ein Entdeckungs-Menü an, 7 Gänge Fr. 165.- oder 6 Gänge Fr. 150.-

Wir danken Ihnen, ab 6 Personen das gleiche Menü für den ganzen Tisch auszuwählen.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Nahrungsmittelallergien und bitten Sie,
diese bei der Bestellung mitzuteilen.

7.7% MwSt inbegriffen