

Menü Degustation

Jakobsmuscheln in einem Sud, Schwarzwurzeln,
salzige Reduktion gebunden mit Walliser Kastanien

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

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

Überraschungsei aus Barrières mit Steinpilzen und Pfifferlingen,
Emulsion gewürzt mit schwarzem Knoblauch aus Peseux

Marbré aus **Forelle** aus den Juragewässern, langsam gegart, samtige Sauce,
mit aromatischen Kräutern parfümiert

Rosa gebratene **Rehmedaillons** an einer pfeffrigen Sauce,
abgeschmeckt mit Hagebutten

Auswahl an **frischen und gereiften Käsen** aus dem Juramassiv

Meringuierte Suppe mit Freiburger **Holunderbeeren** und Doppelrahm vom Bauernhof

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

Gebäck

Menü /// 275.-

Menü ohne Karotten und ohne Crevetten /// 215.-

Wir bieten Ihnen ebenfalls ein Entdeckungs-Menü an, 7 Gänge Fr. 180.-.

Gültig nur am Mittag.

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

7.7% MwSt inbegriffen