

CARTE

Galette de brocoli/amande/pomme Kissabel/chou chinois/cottage cheese

Brokkoli Puffer/Mandel/Kissabel Apfel/Chinakohl/Hüttenkäse • A, C, G, H

€ 28,00

Velouté de topinambour/raviole de joue de bœuf/foie gras poêlé

Topinamburcreme/Rindsbackerlravioli/gebratene Entenleber • A, C, G, L, O

€ 29,00

Tartare de chevreuil/œuf de caille/roesti/figue/noisette

Tartar vom Reh/Wachtelei/Roesti/Feige/Haselnuss • C, G, H

€ 29,00

Coquille Saint-Jacques/cèpe/blette/endive/salicorne

Jakobsmuschel/Steinpilz/Mangold/Chicorée/Queller • G, L, O, R

€ 31,00

Suprême de pintade/polenta/betterave de couleur/carotte violette

Filet vom Perlhuhn/Polenta/bunte Rüben/violette Karotte • G, L, O

€ 37,00

Ris de veau/panais/chou de Bruxelles/fève des marais/châtaigne

Kalbsbries/Pastinake/Kohlsprosse/Saubohne/Maroni • A, G, L, O

€ 41,00

Gnocchi courge butternut/cerfeuil tubéreux/épinard/sablé parmesan/graine de courge

Butternusskürbis Gnocchi/Kerbelwurzel/Spinat/Parmesansablé/Kürbiskern • A, C, G, H

€ 33,00

Saint-Pierre/salsifis/chou vert/kalette/pleurote de panicaut/coing

Petersfisch/Schwarzwurzel/Grünkohl/Kalette/Kräuterseitling/Quitte • D, G, L, O

€ 39,00

Tartelette/figue/ricotta

Törtchen/Feige/Ricotta • A, C, G, H

€ 16,00

Dacquoise noisette/praliné amande/pistache/chocolat Caramélia

Haselnuss Dacquoise/Mandelnougat/Pistazie/Caramélia Schokolade • A, C, G, H

€ 16,00

Biscuit à la cuillère/parfait potimarron/ crème mascarpone marron

Biskotte/Hokkaido Kürbis-Parfait/Maroni-Mascarponencreme • A, C, G, H

€ 16,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O

€ 16,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,60 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse