

# LE MIDI

## MENU DE LA SEMAINE

### **Velouté de chou-rave avec chutney de mangue ou salade**

Kohlrabicremesuppe mit Mangochutney  
oder unser Menüsalat

### **Saltimbocca de veau au jus de rhubarbe, risotto à l'ail sauvage et figues, accompagné de tomates à la vanille**

Saltimbocca vom Kalb mit Rhabarber-Jus,  
mit Bärlauch-Feigen-Risotto und Vanilletomaten

27

### **Filet d'aigle fin frit au beurre d'amande, risotto à l'ail sauvage figues, accompagné de tomates à la vanille**

Gebratene Schellfilets an Mandelbutter  
mit Bärlauch-Feigen-Risotto und Vanilletomaten

27

### **Chou pointu mijoté au beurre blanc de Sbrinz et gnocchi aux épinards à la Piémontaise**

Geschmorter Spitzkabis an Sbrinz Beurre blanc  
und Piemonteser Spinatgnocchi

25

## MENU A LA CARTE

### **Crevettes du patron au Pernod, petits légumes et riz sauvage**

Black Tiger Crevetten (VN), kleine Gemüsewürfel,  
Pernod-Rahmsauce und Wildreis

38

### **Bœuf bourgignon en cocotte, accompagné de truffe noire, de champignons et d'un écrasé de pommes de terre à la ciboulette**

Zart geschmortes Schweizer Rindsragoût, mit schwarzem  
Trüffel, Champignons und Schnittlauch-Kartoffelstock

42