



## VORSPEISEN

<b>PÂTE EN CROÛTE</b> PERLHUHN UND ENTE AUS APPENZEL / STEINPILZE / NÜSSE AUS DER AREUSE	29. –
<b>LACHS AUS LOSTALLO</b> RÜBE / ABSINTHE / FENCHEL	31. –
<b>BARSCHFILLET LOE</b> ZITRUSFRÜCHTE / ESTRAGON / MEERRETTICH	34. –
<b>PALAFITTE SALAT</b> ENDIVIEN / GERÄUCHERTES KRAUT / ORANGEN	25. –
<b>ÜBERRASCHUNGSEI</b> KÜRBIS / BIRNE / BRITCHON KÄSE	27.-
<b>PILZSUPPE</b> DOPPELRAHM / VAUMARCUS-SCHINKEN / WALNUSSÖL AUS DEM KANTON	26. –

## FISCH UND KRUSENTIERE

<b>BIO-FORELLE AUS DEM VAL-DE-TRAVERS</b> PASTINAKE / SPINAT / GINTIANE LARUSEE	46.-
<b>SWISS SHRIMP AUS RHEINFELDEN</b> QUINOA AUS DEM VAL- DE- RUZ / SELLERIE / TRÜFFEL DER SAISON	62.-
<b>WALLISER ZANDER</b> KAROTTEN / FREIBURGER SAFRAN / ZITRONENGRAS UND INGWER	48.-
<b>BARSCHFILLET LOË</b> SALADINENSPROSSEN / SAISONGEMÜSE / KORKENZIEHERÄPFEL	52.-
<b>CHAMBLY-SAILING</b> BLUMENKOHL / BIO-ERYNGII / MAHARADSCHA-CURRY	44.-





## FLEISCH UND GEFLÜGEL

<b>REHMEDAILLONS</b> BUTURNUT-KÜRBIS / KANDIERTE KASTANIEN / HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	66.-
<b>PERLHUHNKEULE AUS APPENZEL</b> STEINPILZE / KARTOFFELNPUREE / KOHL	46.-
<b>HEIMISCHES RINDERFILET</b> SCHALOTTEN IN SAFT / GEBRATENE SCHWARZWURZELN / BRATKARTOFFELN MIT THYMIAN	63.-
<b>GEFLÜGEL SUPREME AUS GRUYÈRE</b> TOPINAMBUR / KROKETTENKARTOFFELN / FÜLLHÖRNER	48.-
<b>ZERFETZTE WILDSCHWEINBÄCKCHEN AUS VAUMARCUS</b> MAKKARONI / SAISONTRÜFFEL / MINI-KARTOFFELN	46.-
<b>HIRSCHKÖRPER</b> KOHLAUFLAUF / KAREMELLISIERTE ÄPFEL / PINOT-NOIR-SAFT	51.-

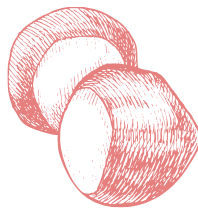
## GREEN CORNER

<b>DER KÜRBIS</b> CHASSERAL ZIEGEKÄSE/ GRÜNE LINSEN AUS DEM LAND / BROTCIPS	30.-
<b>DER PILZ</b> CREMIGE PILZEN / HASELNÜSSEN / CHAMPIGNONS AUS PARIS	28.-
<b>DER SALSIFIS</b> LANDTRÜFFEL / PETERSILIENWURZEL / TOPINAMBUR	34.-
<b>POKE BOWL</b> ESSIGREIS / SELLERIE / GRANNY-ÄPFEL	36.-



## DESSERTS

<b>DIE PERLE DES SEES</b> APFEL / KARAMELL / DOPPELRAHM	22.-
<b>DIE SCHOKOLADE</b> PETERSILIE / ABSINTHE / VILLARS-SCHOKOLADE 66%	21.-
<b>DIE ZITRUSFRÜCHTE</b> ORANGEN / HASELNUSS / YUZU-ZITRONE	18.-
<b>NUSS</b> FINGER / WEISSE VILLARS-SCHOKOLADE / HAUSGEMACHTES SCHWEIZER WISKY-EIS	19.-
<b>DIE MARRONE</b> SCHWEIZER BAISER / JOHANNISBEERSORBET / MARONENCREME	20.-
<b>GLACES ET SORBETS « LES SAVEURS DE MARGUERITE »</b> AMARETTO – ABSINTHE – BAILEYS – GRÜNE ZITRONE – VANILLE-JOGHURT-CREME - JOHANNISBEER – TIRAMISU – PASSIONFRUCHT	6.- par boule
<b>SCHWEIZER KÄSEPLATTE</b>	18.-



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.  
We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Prix en Francs Suisses correspondants au supplément pour nos hôtes avec forfaits. TVA incluse.  
Provenance des viandes : Cerf – Chevreuil / Allemagne - Autriche  
All prices in Swiss Francs, VAT included.  
Alle Preise in Schweizer Franken entsprechen Aufschlägen für unsere Forfait-Gäste.

## MENU L'INSTANT D'UN MOMENT



### LES BOUCHEES DU CHEF

\*\*\*

LACHS AUS LOSTALLO  
RÜBE / ABSINTHE / FENCHEL

\*\*\*

DER PILZ  
CREMIGE CHAMPIGNON / HASELNUSS / CHAMPIGNONS AUS PARIS

\*\*\*

CHAMBLY-SAILING  
BLUMENKOHL / BIO-ERYNGII / MAHARADSCHA-CURRY

### ODER

REHMEDAILLONS  
BUTURNUT-KÜRBIS / KANDIERTE KASTANIEN / HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

\*\*\*

CREMIGES BRITCHON KÄSE  
LANDTRÜFFEL / TROCKENFRÜCHTE / GELBWEIN

\*\*\*

DIE MARRONE  
SCHWEIZER BAISER / JOHANNISBEERSORBET / MARONENCREME

\*\*\*

### MIGNARDISES

Komplettes Menu	130.-
Menu ohne zweite Vorspeise	115.-
Menu ohne zweite Vorspeise und Käse	103.-