

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE REHTERRINE KÜRBIS-CHUTNEY / MARONENPÜREE / ESSIGGURKEN	32.–
PALAFITTE SALAT ENDIVIE / GERÄUCHERTE FELCHEN / ORANGEN	25.–
GRAVELAX VON LACHS AUS LOSTALLO RÜBEN / WERMUT / FENCHEL	31.–
KÜRBISSUPPE ROHSCHINKEN / LANDRAHM / KLEINE CROUTONS	30.–
CESAR SALAT NATUR	28.–
HUHN MIT CAJUN-GEWÜRZ	38.–
GAMBAS	42.–



HAUPTSPEISEN

LACHSRÜCKEN AUS LOSTALLO QUINOA AUS DEM VAL-DE-RUZ / ZITRONENGRAS UND INGWER / KOHLGEMÜSE	44.–
BARSCHFILET LOË SALADINENSPROSSEN / SAISONGEMÜSE / KARTOFFELN "BOUCHON"	52.–
POKE BOWL ESSIGREIS / SELLERIE / GRANNY-ÄPFEL NATUR	32.–
TERIYAKI RIND	39.–
LACHS AUS LOSTALLO MIT ZITRUSFRÜCHTEN	37.–
TAGLIERINI STEINPILZCREME / KNOBLAUCH / PETERSILIE	56.–
PERLHUHNKEULE AUS APPENZELL STEINPILZE / MOUSSELINE-KARTOFFELN / KOHL	46.–
HEIMISCHES RINDERFILET SCHALOTTEN IN SAFT / GEBRATENE SCHWARZWURZELN / THYMIAN-GRILLKARTOFFELN	63.–



NACHSPEISEN UND KÄSE

DER SCHOKOLADE PETERSILIE / ABSINTHE / VILLARS-SCHOKOLADE 66%	21.–
ZITRUSFRÜCHTE ORANGEN / HASELNUSS / YUZU-ZITRONE	18.–
DIE MARRONE SCHWEIZER BAISER / JOHANNISBEERSORBET / MARONENCREME	20.–
GLACES ET SORBETS « LES SAVEURS DE MARGUERITE » AMARETTO – ABSINTHE – BAILEYS – GRÜNE ZITRONE – VANILLEJOGHURTCREME – JOHANNISBEER – TIRAMISU – PASSIONSFRÜCHTE	DIE KUGEL 6.–
SCHWEIZER KÄSETELLER	18.–



MENU 52 MINUTES À 52 CHF
ENTRÉE + PLAT + DESSERT POUR CHF 52.–
TOUS LES MIDIS EN SEMAINE

