



# Menu

## DÉGUSTATION

AMUSE BOUCHE  
CRÈME DE BUTTERNUT & GRANOLA SALÉ

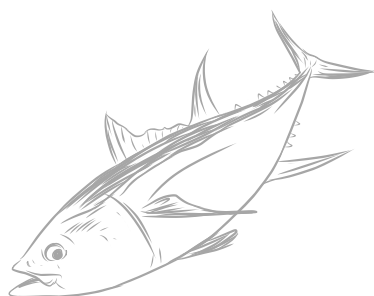
---

DUO DE FOIE GRAS (F) ET MAGRET DE CANARD FUMÉ (F)  
CHUTNEY DE FIGUES, PAIN D'ÉPICES ET COMPOTE DE POMMES

OU

FILET D'OMBLE (IS) MARINÉ FAÇON GRAVLAX, PICKLES DE LÉGUMES  
COULIS DE BETTERAVE, ACHARD CITRON ET PAIN CROUSTILLANT

---



FILET DE TURBOT° POCHÉ, SAUCE AUX MORILLES  
RISOTTO CARNAROLI ET FOIN DE POIREAUX  
CARROUSEL DES LÉGUMES DE SAISON  
°FAO 27 ATLANTIQUE NORD-EST

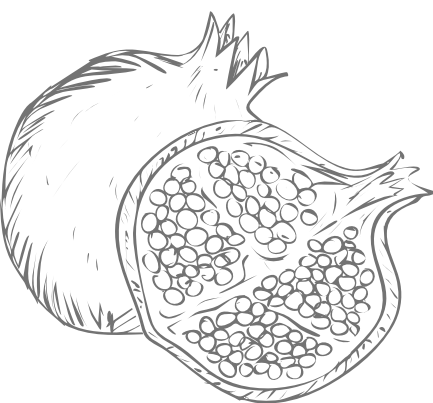
OU

MÉDAILLONS DE CERF (AT) SUR FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS  
SAUCE GRAND-VENEUR  
PALETS DE POLENTA GRILLÉS ET SÉLECTION DE LÉGUMES DU MARCHÉ

---



TUBE A LA CRÈME DE MARRONS AU KIRSCH  
GLACE MÖVENPICK À LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE SUR NID DE MERINGUE



ENTRÉE CHF 21.-

PLAT CHF 48.-

DESSERT CHF 14.-

MENU 3 PLATS CHF 78.-