

# Menu Fraîcheur \* Edition Winter.

## Das Genuss Menu saisonal inspiriert wird ab 2 Personen serviert.

*Le menu est servi à partir de 2 personnes.*

Leichte Crème von hausgeräuchertem schottischen Lachs |  
knackige Winterwurzeln | Pistazienöl | OONA Kaviar aus Frutigen

*Crème légère au saumon d'Ecosse fumé maison | racines d'hiver croquantes |  
huile de pistache | caviar OONA de Frutigen*

★

Cappuccino von Karden aus Genf | schwarzer Trüffel |  
gebratenes Entenleber Crostini | Zwetschgen Chutney

*Cappuccino aux cardons de Genève | truffes noires | crostini au foie gras poêlé | chutney de quetsches*

★

Kalbssteak | Süssholz | Pastinaken | Risotto mit konfiertes Zitrone

*Steak de veau | réglisse | panais | risotto au citron confit*

★

Käse von hier & da, frisch & gereift | Brosis Früchtebrot | karamellisierte Birne

*Fromages frais & affinés d'ici et d'ailleurs | pain aux fruits de Brosi | concentré de poire*

★

Blutorangen Crème | Macaron mit Schokoladen Splitter |  
Crumble vom bretonische Butterbiscuit | Lebkuchen Glace

*Crème d'orange sanguine | macaron au grué de cacao | crumble sablé breton | glace pain épices*

Menu complet	85.00
Menu ohne Käse	77.00
Menu 3 Gang	64.00
(1 Vorspeise, Hauptgang, 1 Nachtisch)	