

# Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

## **Entrées :**

- Magret de canard fumé, déclinaison de courge et saladine « 8.50 chf »
- Bouillon thaï de gambas d'Argovie et lait de coco « 6.50 chf »
- Saumon mariné, mayonnaise avocat-wasabi « 8.50 chf »

## **Poisson :** 19 chf

- Mouseline de brochet gratinée, sauce Nantua, pommes fondantes et légumes

## **Viande :** 19 chf

- Entrecôte de sanglier, garniture automnale et sauce aux airelles « 26 chf »
- Tendron de veau aux épices et agrumes, pomme mousseline
- Tartare de cerf, chutney de poires et poireaux, spätzli maison « 21 chf »

## **Végétarien :** 19 chf

- Ravioles courge et champignons, bouillon de légumes

## **Desserts :**

- Café gourmand « 5.50 chf » (uniquement sur place)



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »