

Suggestions du midi (uniquement du mardi au vendredi)

« Il faut toujours un hiver pour bercer un printemps »

Entrées :

- Gravlax de saumon, mayonnaise à l'aneth « 10.50 chf »
- île flottante à la courge, huile de café « 7,50 chf »
- Salade d'endives, œuf dur et Grana Padano « 8,50 chf »

Poisson : 21 chf

- Filet de bar, endive fondante à l'orange et coriandre japonaise

Viande :

- Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline et légumes « 21 chf »
- Joue de sanglier Pata Negra des frères Alcala, garniture automnale « 29 chf »

Végétarien : 21 chf

- Risotto de courge et pistaches, œuf parfait

Desserts :

- Café gourmand « 6.50 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 »*