«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend»
-Johann Wolfgang von Goethe-

Alle unsere Gerichte werden mit Rücksicht und Respekt vor ihrem Ursprung und den Jahreszeiten zubereitet.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind.

Viel Spass beim Geniessen!

Alexandra Müller
Küchenchefin und Gastgeberin

und ihre Helden

Ana
Clémence
Daniele
Haithem
Idajet
Marjorie
Marwane
Nadia
Nadira
Odette

Liebe Gäste wir bitten um Ihr Verständnis, dass jede Änderung im Menü mit CHF 8.-- berechnet wird.

Die Vorspeisen

Die Wachtelbrust

Gebraten/Rande/
Spiegelei/Granatapfel/Himbeere
CHF 42.--

Die Schwarzwurzel

Mandelmilch/Arabikacrunch/Quitte/Totentrompeten
CHF 42.--

Der Hokkaidokürbis

Buchweizen/ eingelegte Pilze/Teriyaki/
Ziegenkäse Sapalet aus Rossinière
CHF 42.--

Der Fisch

Der wilde Steinbutt aus der Bretagne

Walnuss/Wirsing
CHF 62.--

Das Fleisch

Surf & Turf

Das Simmentaler Rindsfilet
Die Bretonische Languste
Süsskartoffel/Pfifferlings Ravioli
CHF 62.--

Der Käse

Der Brie de Meaux aus der Normandie

Trüffel Melanosporum/Doppelrahm/Früchtebrot
CHF 16.--

Das Dessert

Ein Männlein steht im Walde....

Feige/Haselnüsse aus dem Piemont/Tonka
CHF 18.--

Ein geteilter Moment

Das Brot aus dem Holzofengrill
und Alpbutter von unseren Weidekühen aus Charmey

Die Küche, grüsst Sie!

Topinambur/Schokolade Alba Felchlin/Trüffel
Die Swiss Shrimp/Kafirlimette/Bisque
Das Bauernhofei aus Charmey/Spinat/Espuma Gruyère

Die Wachtelbrust

Gebraten/Rande/
Spiegelei/Granatapfel/Himbeere

Die Schwarzwurzel

Mandelmilch/Arabikacrunch/Quitte/Totentrompeten

Der wilde Steinbutt aus der Bretagne

Walnuss/Wirsing oder

Surf & Turf

Das Simmentaler Rindsfilet
Die Bretonische Languste
Süsskartoffel/Pfifferlings Ravioli

Der Brie de Meaux aus der Normandie

Trüffel Melanosporum/Doppelrahm/Früchtebrot

Ein Männlein steht im Walde....

Feige/Haselnüsse aus dem Piemont/Tonka

Friandises

CHF 139.--

Ein geteilter Moment

Das Brot aus dem Holzofengrill
und Alpbutter von unseren Weidekühen aus Charmey

Die Küche, grüsst Sie!

Topinambur/Schokolade Alba Felchlin/Trüffel
Die Swiss Shrimp/Kafirlimette/Bisque
Das Bauernhofei aus Charmey/Spinat/Espuma Gruyère

Die Wachtelbrust

Gebraten/Rande/
Spiegelei/Granatapfel/Himbeere

Die Schwarzwurzel

Mandelmilch/Arabikacrunch/Quitte/Totentrompeten

Der Hokkaidokürbis

Buchweizen/ingelegte Pilze/Teriyaki/
Ziegenkäse Sapalet aus Rossinière

Der wilde Steinbutt aus der Bretagne

Walnuss/Wirsing

Surf & Turf

Das Simmentaler Rindsfilet
Die Bretonische Languste
Süsskartoffel/Pfifferlings Ravioli

Der Brie de Meaux aus der Normandie

Trüffel Melanosporum/Doppelrahm/Früchtebrot

Ein Männlein steht im Walde....

Feige/Haselnüsse aus dem Piemont/Tonka

Friandises

CHF 199.--