

DEGUSTATIONS MENÜ

205

STOCKENTE UND FASAN

Quitte - Preiselbeere

PILZE

Butternusskürbis - Trüffel - Schwarzwurzel

HASE

Rote Bete - Parmentier

—

REHRÜCKEN

Bénichon-Senf - Spätzli - Botzi-Birne AOP

—

KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

APFEL

Birne - Holunder

SCHOKOLADE

Kastanie - Orange

oder

REDUZIERTES MENÜ

175

ohne Pilze und ohne Apfel

oder

« ÜBERASCHUNG'S » PIERROT

235

Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise

VEGETARISCHES MENÜ

185

BLUMENKOHL UND SELLERIE

Haselnuss - Preiselbeere

PILZE

Butternusskürbis - Trüffel - Schwarzwurzel

LAUCH

Rote Bete - Parmentier

—

KOHL

Bénichon-Senf - Spätzli - Botzi-Birne AOP

—

KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

APFEL

Birne - Holunder

SCHOKOLADE

Kastanie - Orange

oder

REDUZIERTES MENÜ

155

ohne Pilze und ohne Apfel

oder

« ÜBERASCHUNG'S » PIERROT

215

Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise

PAIRING

Julien Ayer und Yannick Riley schlagen Ihnen eine auf das Menü abgestimmte Auswahl von Getränke vor.

WINE PAIRING

mit dem Überraschung's Menu	98
mit dem Degustation Menu	84
mit dem Reduziertes Menu	70

ACCORD METS ET VINS «TRÉSORS DE LA CAVE» *certaines vins sont servis à l'aide du Coravin*

mit dem Überraschung's Menu	165
mit dem Degustation Menu	150
mit dem Reduziertes Menu	125

ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOLS

mit dem Überraschung's Menu	63
mit dem Degustation Menu	54
mit dem Reduziertes Menu	45