

Degustations-menü

Jakobsmuscheln aus der Normandie, glasig serviert,
variation vom **Butternutnuss** mit Verjus

Ei aus Le Noirmont mit einer überraschung von **Steinpilzen**,
emulsion von karamellisierten grauen schalotten

Soufflé von der Seeländer **Karotte**,
pflanzliche essenz mit **Enzian** vom Crêt-du-Puy

Millefeuille vom glasierten **Kohlrabi**,
reduktion von fermentiertem kohl mit **Saucisse d'Ajoie IGP**

Zander aus einem Schweizer See, sanft gedämpft,
Mathias Progins **Flusskrebse**, mit estragon verfeinert

Gegrilltes **Rehfilet** mit confierten roten rüben,
Grand-Veneur-sauce mit eingelegten **Schwarzen Johannisbeeren**

Auswahl an frischem und gereiftem **Käse** aus dem **Juramassiv**

Knuspergebäck mit regionaler **Quitte** und **Gewürzbroteis**

Variation von gerösteten **Haselnüssen** aus Cottens,
Bergamotte-sorbet

Komplettes Menü /// 310.-
Menü ohne **Karotte** und **Kohlrabi** /// 260.-

*Für einen reibungslosen Ablauf ist das Menü ab 6 Personen obligatorisch.
Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über eventuelle Lebensmittelallergien.*