

Le Jardin

NOS PLATS «ÉLÉMENTS»

Accompagnés en entrée d'une salade ou d'un potage

Als Vorspeise Salat oder Suppe /As starter salad or soup

FEU-FEUER-FIRE

Entrecôte de veau, Miel et citron
Tagliatelle fraîche, Radis au curcuma

Kalbfleisch entrecote, Honig und Zitrone,
Frische Nudeln, Kurkuma-Rettich

Veal entrecote, Honey and lemon
Fresh noodles, Turmeric radish

CHF 39.00

TERRE-ERDE-EARTH

Conchiglioni aux saveurs hivernales

Conchiglioni mit Winteraromen

Conchiglioni with winter flavors

CHF 26.00

EAU-WASSER-WATER

Féra en 2 préparations cuit et crus Rave farçie
Seesaibling-Filets im Rotwein

Féra in 2 Zubereitungen gekochten und rohen
Gefüllter Rave

Féra in 2 preparations cooked and raw
Stuffed rave

CHF 33.00

BOIS-WALD-WOOD

Risotto vénéré aux poireaux et pecorino

Verehrtes Risotto mit Lauch und Pecorino

Revered risotto with leeks and pecorino

CHF 26.00

METAL

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Gebrannte Vanillecreme mit Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

CHF 10.00

Ou

Casatta Maison

Casatta hausgemacht

Casatta homemade

CHF 12.00

Ou

Tarte fine Maison aux deux citrons meringues

Feine Hausgemacht Torte mit zwei Zitronenbaisers

Thin homemade pie with two lemons meringues

CHF 12.00

Ou

La tarte Maison du moment

Hausgemachter Torte des Tages

The homemade pie of the moment

CHF 8.50