

Entrées Vorspeisen

Entrées de la tradition (Langue de veau avec sauce rouge, paupiette ou choux et escargots à la sauce verte)	€ 12.00
<i>Die Vorspeise Tradition (Kalb Zunge mit roter Soße, gefüllte Savoyen und Schnecken mit grüner Soße)</i>	
Carpaccio de veau mariné au poivre de Sechuan et salade des ceps	€ 14.00
<i>Mariniertes Carpaccio vom Kalb mit Sechuan Pfeffer und Steinpilzen</i>	
Oeufs en cocotte aux légumes, fondue et l'huile de truffe	€ 10.00
<i>Eier gebacken in Auflaufform mit Gemüse, Fondue und Trüffelöl</i>	
*Saumon mariné, *crevettes papillon et croûtons	€ 13.00
<i>Rohem Lachs mit lauwarmem Garnelen und Brot</i>	
Grenouilles ragout servi avec timbale de riz	€ 9.00
<i>Frösche Ragout mit Reis-Timbale serviert</i>	
Tarte Tatin au Courgettes et fromage frais avec crème de Raschera	€ 11.00
<i>Zucchini und frischen Käse-Tarte Tatin mit Raschera-Käse-Creme</i>	
Variété des entrées	€ 18.00
<i>Auswahl an Vorspeisen</i>	

** Certains produits de mai ont été stockés initialement avec des techniques modernes de congélation
Einige Produkte sind möglicherweise gespeichert wurde zunächst mit modernen Techniken haben das
Einfrieren

Premiers plats

Erste Gänge

Risotto au Cartizze vin mousseux et les foies de volaille <i>Risotto mit Cartizze Sekt und Lebern</i>	€ 10.00
Maïs tagliatelle aux ceps frais porcini et "Castelmagno" fromage <i>Corn Tagliatelle mit "Steinpilze" und "Castelmagno"-Käse</i>	€ 13.00
Maccheroncini "pâtes fraîches" au *homard et crème de truffe blanche <i>Maccheroncini frischer Pasta mit Hummer und weißem Trüffel-Creme</i>	€ 13.00
Malfatti "pâtes fraîches" avec des saucisses et salade de chicorée rouge <i>Malfatti frische Pasta mit Wurst und Radicchio-Salat</i>	€ 10.00
Ravioli de wild sanglier avec sauce au vin de Porto <i>Wildschwein-Ravioli mit Portwein-Sauce</i>	€ 12.00
Soupe aux poireaux avec ce crispy <i>Lauchsuppe</i>	€ 8.00
Variété de premier plats <i>Vielfalt der erste Kurs</i>	€ 16.00

** Certains produits de mai ont été stockés initialement avec des techniques modernes de congélation
Einige Produkte sind möglicherweise gespeichert wurde zunächst mit modernen Techniken haben das Einfrieren

Secondes Plats

Zweite Gänge

Filet de porc au pain aromatic avec les légumes mélangés Schweinefilet in Deckung Brot mit gemischtem Gemüse	€ 16.00
Filet de veau aux "porcini dorée" Pilze Kalbsfilet mit "Steinpilzen"	€ 20.00
Confit de canard aux pommes de terre et porcini Confit Entenkeule mit Kartoffeln und Steinpilzen	€ 18.00
Croaker poissons cuits avec des carottes etuffée Croaker Fisch mit gedünsteten Karotten	€ 22.00
Chateaubriand, sauce bernois et légumes grillés Chateaubriand serviert mit Berner Sauce und gegrilltem Gemüse	€ 32.00
Variété de fungus porcino Vielfalt der Steinpilz	€ 14.00
Mix de légumes cuits à la vapeur Mixed gedünstetes Gemüse	€ 16.00

Romantik Menü

Apéritif et Prosecco di Valdobbiadene vin mousseux

Aperitif und Prosecco di Valdobbiadene Schaumwein

Carpaccio de veau mariné au poivre de Sechuan et salade des cepes

Mariniertes Carpaccio vom Kalb mit Pfeffer und gemischtem Salat

Tarte Tatin au Courgettes et fromage frais avec crème de Raschera

Zucchini und frischen Käse-Tarte Tatin mit Castelmagno Käsecreme

Malfatti “pâtes fraîches” avec des saucisses et salade de chicorée rouge

Malfatti frische Pasta mit Wurst und Radicchio-Salat

Filet de porc au pain aromatique avec les légumes mélangés

Schweinefilet in Deckung Brot mit gemischtem Gemüse

Parfait Châtaignes et marrons, sauce mou

Kastanien-Parfait mit mou-Sauce

Minimum 2 personnes
Mindestens zwei Menschen

5 Plat / Gänge € 41.00 p.p.

4 Plat / Gänge € 37.00 p.p

3 Plat / Gänge € 34.00 p.p

Nos Gâteaux

Unsere Kuchen

Parfait de marrons avec sauce mou Kastanien-Parfait mit mou-Sauce	€ 7.00
Soufflé au chocolat avec crème au café Schokoladen-Soufflé mit Kaffee-Eis	€ 8.00
Tiramisù nouveau style avec des baies sauvages Tiramisù neuen Stil mit Waldbeeren	€ 9.00
Composition de poire Pear Phantasie	€ 6.00
Tarte tatin des pommes* garnie de glace à la vanille Kleine warme Apfelkuchen garniert mit Vanilleeis	€ 7.00
Mixed fruits frais Gemischtes frisches Obst	€ 9.00
Mixte desserts (2) Mixed Desserts (2)	€ 13.00

** Certains produits de mai ont été stockés initialement avec des techniques modernes de congélation

Einige Produkte sind möglicherweise gespeichert wurde zunächst mit modernen Techniken haben das Einfrieren