





Menu

à partir de 17h30

Entrées / Salades






petite / grande portion

Salade de printemps herbes graines noix asperges vertes  	14
Saumon mariné mini-rösti rhubarbe concombre 	16
Tartare de bœuf lardo crème de jaune d'œuf moutarde à l'estragon focaccia 	27 / 38



Soupe

Velouté d'asperges huile à l'ail des ours tempura d'asperges 	14
--	----

Plats principaux de viande




Asperges blanches sauce hollandaise jambon cru pommes de terre au persil 	36
Filet de bœuf 160g wedges de pommes de terre au romarin asperges vertes sauce hollandaise 	59
Poulet nourri au maïs jus au vin rouge risotto d'orge à l'ail des ours jeunes épinards 	32
Quasi d'agneau ail fermenté gratin de pommes de terre au thym oignons de printemps 	42
Escalope de veau panée pommes de terre au persil asperges blanches sauce hollandaise	58
Seeburg*er	29
Brisket de bœuf lard croustillant sauce barbecue salade de chou rouge 	
+ wedges de pommes de terre	+ 6
+ fromage de montagne	+ 5

Plats principaux de poisson et de fruits de mer





Cabillaud pommes de terre au persil asperges blanches sauce hollandaise au miso 	38
Poulpe jus de crustacés risotto au chorizo tuiles de parmesan 	35

Petits invités, grands connaisseurs ! Les enfants peuvent choisir librement dans notre menu pour CHF 15.- et obtenir une boule de glace pour le dessert.

Plats principaux végétarien

Curry de pois chiches et aux asperges basilic citron confit au sel boulgour marocain  	35
Tagliatelle asperges vertes pesto d'ail des ours pignons tuiles de parmesan 	28

Desserts

Tiramisù aux amandes fraises marinées gel à la rhubarbe chocolat blanc « Felchlin » 	13
Petit gâteau à la rhubarbe glace à la vanille meringue 	12
Café glacé au Kirsch  	12

Glace | mini-coupes

Glace à la vanille fraises marinées meringue  	8
Glace au yaourt compote de baies  	7
Sorbet à la mangue fruit de la passion   	7
Glace au caramel salé amandes grillées  	7

Glace | boules

par boule 3.50

Glace à base de crème

Vanille | chocolat | fraise | café | yaourt | caramel salé | noix

Sorbet

Citron | mangue

Déclaration d'origine

veau, bœuf et porc - Suisse

poulet nourri au maïs - France

quasi d'agneau - Nouvelle-Zélande

jambon cru - Italie

poulpe - pêche sauvage / FAO 34 Atlantique, central-est

cabillaud - pêche sauvage / FAO 27 Atlantique, nord-est

saumon mariné - Norvège

 végétarien |  végan |  sans gluten |  sans lactose

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.