



Brügli trout marinated with forest herbs, crispy vegetables and plant-based sour cream dressing
Truite du Brügli marinée aux herbes des bois, légumes croquants et sauce à la crème aigre végétale

* * *

Traditional Bolognese lasagna with green pasta sheets, beef ragout and béchamel sauce
Lasagnes à la bolognaise avec feuilles vertes, ragù de bœuf et sauce béchamel

* * *

Roasted capon stuffed with black truffle, roasted potatoes and glazed seasonal vegetables
Rôti de chapon farci à la truffe noire, pommes de terre rôties et légumes de saison glacés

Or

Seared snapper fillet with natural potatoes and garden vegetables in olive oil
Filet de vivaneau poêlé avec pommes de terre nature et petits légumes à l'huile d'olive

* * *

Orange mousse glazed with chocolate and hazelnuts, filled with cocoa cake and semi-candied orange peel
Mousse à l'orange glacée au chocolat et noisettes, cœur de gâteau au cacao et écorces d'orange semi-confites

* * *

Panettone and pandoro with Caolatte cream, mandarins and roasted peanuts
Panettone et pandoro accompagnés de crème Caolatte, mandarines et cacahuètes grillées

Chf 90.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité

