

Unser Menu / Notre Menu

Wir empfehlen, das Menu für den gesamten Tisch zu wählen.

Nous vous recommandons le menu pour l'ensemble de la table.

Sautierte Kalbsmilken an Balsamico- Vinaigrette mit Salatbouquet

Ris de veau sautés au vinaigre balsamique, bouquet de salade

Kürbiscremesuppe aus dem Seeland

Crème de courge du Seeland

Gefüllte Wachtel mit Entenleber, Portweinjus, Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Caille farcie au foie gras, sauce au porto, gratin de pommes de terre et légumes d'automne

Käse von der Käserei in Grandcour

Fromage de la Fromagerie de Grandcour

Marronivariation

Déclinaison de marrons

Menu : 124 / ohne Käse: 103

Menu : 124 / sans fromage : 103



A la Carte

VORSPEISEN / ENTRÉES

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck <i>Salade de doucette, œuf et lardons croustillants</i>	14
Kürbiscremesuppe aus dem Seeland <i>Crème de courge du Seeland</i>	11
Hausgemachte Pilzravioli mit Salbeibutter aus dem Garten <i>Raviolis fait maison farcie aux champignons, beurre à la sauge du jardin</i>	26
Hechtklösschen mit Krebs- Schaum vom Murtensee <i>Quenelles de brochet et émulsion de bisque du lac de Morat</i>	23/ 42

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

Medaillon vom Rehentrecôte an Jägersauce mit Wacholder-und Johannisbeeren oder Rosegebratenes Wildschweinfilet Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Büschelbirne und glasierte Marroni <i>Médaillon d'entrecôte de chevreuil, Sauce Grand Veneur aux baies de genièvre et groseille</i> ou <i>Filet de sanglier cuit rosé</i> <i>Spätzli et garniture automnale</i>	54 52
Rindsfilet Black Angus mit Portweinjus oder Rindsfilet Stroganoff Kartoffelgratin und Herbstgemüse <i>Filet de bœuf Black Angus, jus au porto ou Filet de bœuf Stroganoff</i> <i>Gratin de pommes de terre et légumes d'automne</i>	55
Fisch des Tages Müllerinnenart, Kaviarzitronen- Buttersauce aus Salvenach Vullyreis und Herbstgemüse <i>Poisson du jour cuit meunière, beurre blanc au citron caviar de Salvenach</i> <i>Riz du Vully et légumes d'automne</i>	46
Vegetarisches Herbstteller «Jäger der nicht getroffen hat» <i>Assiette du mauvais chasseur (Spätzli et garniture automnale)</i>	32

DEKLARATION

Rind/ Bœuf, Fisch/Poisson: CH
Wild: CH, DE, AUT
Wachtel/Caille: FR
Brot/ Pain: Hausgemacht oder CH

ALLERGIEN

Für Fragen über Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Certains plats peuvent contenir des allergènes, merci de demander au personnel de service.

All unsere Preise sind in CHF, Service und inklusive 8.1% MwSt.

