

COMMERCE

philosophie culinaire

L'amour et le respect du produit me tiennent particulièrement à cœur. Ma cuisine se veut moderne, parfois expérimentale. Elle se base sur la maîtrise de la cuisine classique avec une influence asiatique.

vos désirs

Libre à vous à composer vos notes culinaires de notre sélection à droite.

surprises

Vous choisissez votre note et laissez-vous surprendre.

Quelles sont vos préférences ?

Pouvons-nous omettre quelque chose ?

N'hésitez pas à nous faire part ouvertement de vos souhaits.

votre note

petite note

CHF 88

amuse bouche, entrée, soupe, plat principal, dessert

note moyenne

CHF 108

amuse bouche, deux entrées, soupe, sorbet, plat principal, dessert

grande note

CHF 138

deux amuse bouches, trois entrées, soupe, sorbet, plat principal, dessert

GOURMET

notes culinaires

entrées

Carpaccio de Bœuf, rouleau de printemps
Asperges blanches, jambon cru, morilles & sauce hollandaise

Foie gras de canard, chutney de pomme, brioche, jus*

Raviolis aux asperges, champignons, fromage

plats principaux

Veau Simmental

Filet de Bœuf*

Filet de perche

*supplément de CHF 5.-

fromage

Plateau de fromage avec miel à la truffe
CHF 21

desserts

Fondant au chocolat

Cheesecake

Mousse au cappuccino

Crème catalane

"Aarbergerli"

Sorbet prunes

Café glacé

Veillez s'il vous plaît nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances.

Peter M. Hurni