

Menu de la fête des Mères - Muttertagsmenu

Filets de perches du lac de Neuchâtel « meunière aux amandes »

Pommes nature au cerfeuil

In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln

Salzkartoffeln mit Kerbel



Feuilleté aux asperges blanches du Seeland

Sauce mousseline | Jambon cru du Valais

Weisse Spargeln aus dem Seeland im Blätterteig

Mousseline Sauce | Waliser Rohschinken



Carré de veau rôti en basse température (CH)

Sauce aux morilles à la crème

La variation de légumes

Risotto au citron

Kalbsnierstück niedergegart (CH)

mit Morchel-Rahmsauce

Gemüse-Variation

Zitronen-Risotto



Les fraises marinées de Gals | Panna cotta aux framboises

Sorbet aux fraises | parfait glacé au miel et rhubarbe du Seeland

Marinierte Erdbeeren aus Gals | Panna Cotta mit Himbeeren

Erdbeersorbet | Honig-Rhabarber-Eisparfait



Friandises

Kleingebäck

Menu complet 96.00

Menu avec 1 entrée 80.00

Plat principal 53.00



RESTAURANT KREUZ

