



Menu du dimanche de Pâques Ostersonntagsmenü

Tartare de buffle du Val de Travers
Œuf de caille | purée de petits pois | toast maison
Büffeltatar aus dem Val de Travers
Wachtelei | Erbsenpüree | hausgemachter Toast

Feuilleté aux asperges blanches | sauce aux morilles à la crème

Jambon cru du Valais

Blätterteigkissen mit weissem Spargel | Morchelrahmsauce
Walliser Rohschinken

Quasi d'agneau rôti | jus corsé au thym

Variation de légumes

Gratin dauphinois

Gebratene Lammhüfte | Thymianjus
Gemüsevariation
Kartoffelgratin

ou l'alternative / oder

Médailillon de filet de bœuf sauté

Jus au Thym

Fantaisie de légumes

Gratin dauphinois

Gebratene Rindsfiletmedaillon
Gemüse-Fantasie
Kartoffelgratin

Parfait glacé mangue-passion | neige de coco

Pavé au 3 chocolats

Mango-Passionsfrucht-Parfait | Kokosschnee
Dreischokoladen-Pavé

Friandises



Menu complet	96.00
Menu avec 1 entrée	80.00
Plat principal	50.00

