



Samstag und Sonntag 04.-05.04.2026

Ostermenü - Menu de Pâques -Easter menu

Klassisches Rindstatar, getoastete hausgemachte Brioche

Tartare de bœuf classique, brioche maison toastée

Classic beef tartare, toasted homemade brioche



Vacherin-Espuma, 67° Onsen-Ei, Walnussöl und Spargel

Espuma de Vacherin, oeuf Onsen 67°, huile de noix et asperges

Vacherin espuma, 67° Onsen egg, walnut oil and asparagus



Kalbsfilet Wellington, Morchel Sauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten

Filet de veau Wellington, sauce aux morilles, légumes de saison et croquettes de pommes de terre

Veal Filet Wellington, morel sauce, seasonal vegetables and potato croquettes



Parfait mit Mandelpraliné und Sommer-Mirabellenpflaume

Parfait au praliné d'amandes et mirabelles d'été

Parfait with almond praline and summer mirabelle plum

CHF 72

