

Menu La Campagnola
von Montag bis Samstag

69.00 Sfr.

Amuse-bouche

Nüsslisalat und geräucherter Entenbrust,
mit Feigen und Walnüssen verfeinert

In Butter gebratene Jakobsmuscheln
mit Orangen geschmorte Endivien und seiner Emulsion

Hirsch Entrecôte mit kräftigem Fleischjus,
kandierter Zwergkürbis mit Speck, Rosenkohl

Zimt „Moelleux“
mit Apfelmuskompott und Karamell-Eis