



Menuvorschläge für Gruppen

Mindestens 10 Teilnehmer

JURASSISCHES MENÜ : CHF 38.-

Lauchquiche und Lachsforelle aus Courtemaîche mit Sauerrahm, Gemüse-Salat
In jurassischem Wein geschmorte zarte Schweinebacke, soufflierte Spätzli mit Petersilie,
geschmorter Kohl nach alter Art
Crumble mit Äpfeln aus den Obstgärten mit Zimt und Vanillesauce

ZEITLOSES MENÜ : CHF 42.-

Lauwarmer Fisch-Salat (Fisch aus unseren Flüssen) mit feinen Kräutern
Zartes Geflügelfleisch aus dem Ofen, Kartoffeln nach Bäckerart, kandiertes Gemüse, Rotweinsauce
Fondant-Biskuit mit Saisonfrüchten, Eiscreme

GENUSS MENÜ : CHF 51.-

Mariniertes Forellen-Carpaccio (Forellen aus der Gegend), Blumenkohl-Tartar gewürzt mit Süsswurzeln
Cappuccino mit Aromen aus dem Wald, geräucherte Ajoie-Feinschmecker-Brotschnitte
Knuspriges Rindfleisch mit Senf nach alter Art, Schmelzkartoffeln, Salat aus Gartenkräutern
und Pinot-Noir-Reduktion
Damasson-Pflaumen nach Art des Küchenchefs

MENÜ DES « TABLE DES VERGERS » : CHF 69.-

Knusprige Kräuter-Gelee-Häppchen, Eier-Vinaigrette
Tartar vom Bachsaibling aus der Region mit Zitrusfrüchten, Salat aus frischen Kräutern, Maisblinis
Sorbet aus Damasson-Pflaumen mit Damassine AOP vom Betrieb, knuspriger Zopf
Kalbsbraten in Gemüsekruste, Getreiderisotto aus der Gegend mit Gruyère AOP, Saucenjus
Käseplatte aus der Region
Schokoladen-Millefeuille mit Arabica-Extrakt

FLEISCH UND FISCH CH

Jede Änderung kann zu einem Preisaufschlag führen. Es muss ein einziges Menü für alle Gäste gewählt werden.
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.