



DINER DE AQUES

Foie Gras «Suvretta House» avec chutney et brioche
Foie Gras «Suvretta House» mit Chutney und Brioche
Foie Gras «Suvretta House» with chutney and brioche



Merlu glacé avec asperges blanches
gnocchis à l'ail des ours et beurre blanc à l'oseille

*Glasierter Seehecht mit weissem Spargel
Bärlauchgnocchi und Sauerampfer Beurre Blanc*

Glazed hake with white asparagus
wild garlic gnocchi and sorrel beurre blanc

Duo d'agneau de Pâques avec légumes de courgette
pommes de terre de printemps et jus de thym

*Duo vom Osterlamm mit ZucchiniGemüse
Frühlingskartoffeln und Thymianjus*

Duo of Easter lamb with zucchini vegetables
spring potatoes and thyme jus

«Nid de pâques» | «Osternest» | «Easter nest»
Spaghetti au chocolat au lait et au café avec praliné aux fruits croquants
crumbles aux noisettes et crème légère au caramel

*Milchschokolade- und Kaffeespaghetti
mit knuspriger Früchte-Praliné, Haselnussstreusel und leichter Karamellcreme*

Milk chocolate and coffee spaghetti
with crunchy fruit praline, hazelnut crumble and light caramel cream

Pralinés & Friandises

4 Gänge Menu zu CHF 148.-

