

Trüffel - MenüMenu des truffes

Schwarzwurzel – Cremesuppe mit Trüffel

Crème de salsifis à la truffe

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffelsauce Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Filet de bœuf sauté avec sauce à la truffe Pommes de terre au romarin et légumes de saison

Schokoladen-Trüffelmousse mit Weichselkirschen

Mousse au chocolat et aux truffes avec cerises noires



SAISONEMPFEHLUNGEN

Propositions de saison

Es het solangs het

Y'en a tant qu'il y en a

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Salade de doucette avec œuf et croutons 14

Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Civet de cerf à la chasseur avec spätzli chou rouge et choux de Bruxelles 44

Weinempfehlungen - Proposition de vins

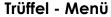
Môtier, Vully | Cru de l'hôpital, Christian Vessaz

Elévation de Fichilien | Bio | Vully Premium 2020 102
Diolinoir | Merlot | Gamaret

Pinot Noir de Mûr | Bio | 92 Parker | Vully Premium 2022 88
100% Pinot Noir de Mûr

72





Menu des truffes

Schwarzwurzel – Cremesuppe mit Trüffel

Crème de salsifis à la truffe

Gebratenes Rinderfilet mit Trüffelsauce Rosmarin-Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Filet de bœuf sauté avec sauce à la truffe Pommes de terre au romarin et légumes de saison

Schokoladen-Trüffelmousse mit Weichselkirschen

Mousse au chocolat et aux truffes avec cerises noires



SAISONEMPFEHLUNGEN

Propositions de saison

Es het solangs het

Y'en a tant qu'il y en a

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Salade de doucette avec œuf et croutons 14

Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Civet de cerf à la chasseur avec spätzli chou rouge et choux de Bruxelles 44

Weinempfehlungen - Proposition de vins

Môtier, Vully | Cru de l'hôpital, Christian Vessaz

Elévation de Fichilien | Bio | Vully Premium 2020 102
Diolinoir | Merlot | Gamaret

Pinot Noir de Mûr | Bio | 92 Parker | Vully Premium 100% Pinot Noir de Mûr

2022 88

72