



Trüffel - Menü

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

72



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



Trüffel - Menü
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 2022 88
100% Pinot Noir de Mûr