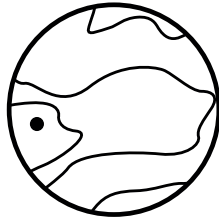


QUALITÄT STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE.

Deshalb verwenden wir die bestmöglichen Produkte. Unser Gemüse wird biologisch angebaut und die Eier kommen vom Biobauernhof. Das Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Lamm und das Wild stammen aus der Schweiz und sind, wenn möglich, aus biologischer Haltung. Der Fisch kommt vom Bielersee, aus der Schweiz, Europa und überall...

LA QUALITÉ AVANT TOUT.

Voilà ce qui nous anime et nous incite à utiliser les meilleurs produits qui soient. Les légumes proviennent de cultures biologiques et les œufs sont livrés directement par une ferme bio. La viande de bœuf et de porc, la volaille, l'agneau et le gibier sont d'origine suisse et, si possible, issus d'élevages respectueux des animaux. Le poisson est pêché dans le lac de Biemme, mais aussi en Suisse ou en Europe.



SMALL PLATES TO SHARE

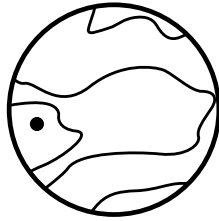
Wer uns kennt weiss wir lieben es euch zu überraschen. Dies gelingt uns am besten mit Spontanität, Abwechslung und Kreativität.

Deswegen und um die beste Qualität unserer Ware zu garantieren, verzichten wir auf eine Speisekarte. Unsere Küche kann so laufend Änderungen an den Speisen vornehmen und den Wandel der Natur miteinbeziehen. Alle Gerichte werden als Small Plates serviert.

Damit dein Hunger ein „bisschen“ gestillt werden kann, beginnen wir mit 3 Small Plates pro Person, natürlich kannst du auch mehr bestellen. Wir empfehlen 4-5 Teller, die Apéro-Auswahl und ein Dessert.

Falls deine Neugier mehr Infos braucht oder du eine Allergie hast, helfen wir die gerne weiter.

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Apéro-Auswahl | 9 (Pro Person) |
| Small Plates | 11 - 18 |
| Weinbegleitung | Nach Aufwand |
| Persönlich auf euch abgestimmt | |
| Dessert | 14 |



SMALL PLATES TO SHARE

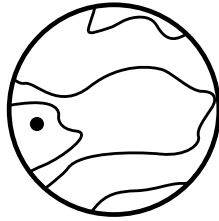
Ceux qui nous connaissent le savent bien: nous adorons créer la surprise. Animés par la spontanéité, la créativité et la diversité.

C'est dans cet esprit, mais aussi dans le but d'assurer la meilleure qualité possible de nos produits, que nous avons décidé de renoncer à une carte classique. Notre brigade peut ainsi donner libre cours à sa créativité, au gré des envies, au rythme de la nature. Tous les plats sont servis sous la forme de petites portions.

Pour débiter, nous te proposons déjà 3 petits plats par personne, et plus si tu le souhaites. Notre recommandation: la sélection apéro, 4-5 petits plats et un dessert.

Tu veux en savoir plus ou tu souffres d'une intolérance alimentaire? Pas de souci, contacte-nous.

| | |
|--|-----------------------------|
| Sélection apéro | 9 (par personne) |
| Small Plates | 11 - 18 |
| Accord plats et vins sur mesure | Prix selon les vins choisis |
| Dessert | 14 |



UNSER DEGUSTATIONSMENÜ

Wir nehmen dich mit auf eine Reise die mehr als nur kulinarisch ist, vielmehr ist es eine Geschichte, die du erleben wirst.

Du wirst eintauchen in Jahreszeiten, Momentaufnahmen und Erlebnisse, die wir für dich kreieren. Wie die Natur verändert sich unser Menü stetig, es passt sich dem Klima, der Umgebung und allen möglichen Einflüssen an.

Für das ultimative Erlebnis, stellen wir dir passend zum Essen eine Getränkebegleitung zusammen.

CARTE BLANCHE

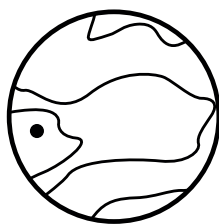
| | |
|----------|----------|
| 4 - Gang | 58 / 52* |
| 5 - Gang | 70 / 62* |
| 6 - Gang | 88 / 79* |

Bitte lass uns wissen, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast.

(*Vegi)

GETRÄNKEBEGLEITUNG

| | |
|----------|----|
| 4 - Gang | 38 |
| 5 - Gang | 47 |
| 6 - Gang | 56 |



NOTRE MENU

Bien plus qu'un voyage culinaire, c'est une véritable histoire que nous te proposons. Au gré des saisons, tu vivras un moment inoubliable, le temps d'un repas. Une expérience unique, créée tout spécialement pour toi. Notre menu évolue sans cesse, rythmé par la nature, le climat et l'environnement.

Afin de pousser l'expérience jusqu'au bout, nous te proposons des boissons se mariant parfaitement aux plats.

Tu ne bois pas d'alcool? Aucun problème. Les accords se font aussi avec des boissons non alcoolisées.

CARTE BLANCHE

| | |
|---------|----------|
| 4 plats | 58 / 52* |
| 5 plats | 70 / 62* |
| 6 plats | 88 / 79* |

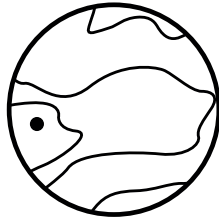
Merci de nous faire part de tes allergies et intolérances alimentaires.

(*végétarien)

ACCORDS METS ET VINS

| | |
|---------|----|
| 4 plats | 38 |
| 5 plats | 47 |
| 6 plats | 56 |

Alle Preise in CHF & inkl. 7.7% MwSt.
Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA de 7.7%.



FÜR E GLUSCHT

| | |
|---------------------------------|---|
| Marinierte Oliven mariné | 6 |
| Genussspecht-NüsseNoix | 4 |
| Hummus | 7 |
| Baba Ghanoush | 8 |
| Papadam Currydip Zucchini | 8 |
| Arancini (5 Stk.) | 8 |
| Empenadas Salsa Roja (2 Stk.) | 7 |

Zu Hummus und Baba Ghanoush nous servons
Fladenbrot Pain plat

PLÄTTLI FÜR E CHLI HUNGER

| | |
|--|----|
| AufschnittCharcuterie & Fromage aus der Schweiz | 14 |
| Käse de la Suisse | 12 |

Zu den PlättliCharcuterie nous servons Pains,
Nussbroû, pain aux noix,
hausgemachten SenfMoutarde, HonigMiel und
Chutney.