



# Menus quatre saisons

# Menus de printemps

Mars – Juin

## **Menu de printemps I**

Fr. 38.00 par personne

Soupe aux carottes de printemps  
Paillette

Suprême de poularde de maïs sautée sur nouilles à l'ail des ours  
Garniture de légumes

Macédoine de fruits au sirop de sureau  
Glace à la vanille

(Au lieu de la poularde nous vous proposons une tranche de saumon grillée)

## **Menu de printemps II**

Amuse-Bouche

Filet de truite fumé  
Salade de printemps

Duo d'asperges et de soupe à l'ail des ours  
Prussiens au jambon cru

Suprême de poulet poché à l'herbe citronnée  
Riz Pilaf à l'oseille  
Courgettes

Trilogie de nos sorbets garnis de fruits  
Brownie au chocolat

Friandises

Menu 4 cours Fr. 62.00

Menu 3 cours Fr. 50.00 (sans filet de truite)

## **Menu de printemps III**

Fr. 57.00 par personne

Amuse-Bouche

Variation de feuilles à salade aux épinards de printemps et perles de Mozzarella  
Vinaigrette au radis

Mousseline à l'ail des ours aux quenelles de volaille  
Toast aux fines herbes

Carré de porc glacé au four aux herbes  
Pommes nouvelles et légumes de printemps

Mousse aux fraises en mille-feuille  
Glace au thé vert

Friandises

#### **Menu de printemps IV**

Amuse-Bouche

Aiguillettes de magret de canard rôti  
sur risotto Carnaroli à l'ail des ours

Filet de loup de mer à la mousseline de cerfeuil  
Oignons de printemps

Tranche de selle de veau à la sauce aux morilles  
Quiche de pommes de terre aux côtes de bette  
Légumes de printemps

Trilogie de fraise (mousse, salade et glace)  
Compote de rhubarbe

Friandises

Menu 4 cours Fr. 82.00

Menu 3 cours Fr. 72.00 (sans canard)

#### **Menu de printemps V**

Amuse-Bouche

Sashimi de thon légèrement rôti  
Garni de feuilles de salade de printemps

Petite soupe d'asperge au suprême de caille  
Maki sushi à l'avocat

Médailon de filet de boeuf aux fines herbes  
Risotto Carnaroli  
Oignons de printemps et tomate cerise confite

Mousse aux carottes de printemps parfumé au gingembre  
Glace au thé vert

Friandises

Menu avec filet de bœuf Fr. 95.00

Menu avec filet de porc Fr. 82.00

## Menus d'été

Juin – Septembre

### Menu d'été I

Fr. 42.00 par personne

Gazpacho Andaluz  
(Potage froid espagnole aux légumes)

Steak de porc grillé  
aux trois sauces  
garni de feuilles à salade et melon  
Baguette aux olives

Crème aux framboises aux éclats de chocolat

(Ce menu peut aussi servi avec des autres grillades ou poisson.  
Prix sur demande)

### Menu d'été II

Fr. 55.00 par personne

Amuse-Bouche

Feuilles à salade aux goujons de saumon fumé

Tranche de côte couverte de bœuf à la sauce aux fines herbes  
servie sur grains de maïs rôtis  
Pomme de terre au four à la crème acidulée

Compote d'abricot  
Glace au chocolat

Friandises

### Menu d'été III

Fr. 65.00 par personne

Amuse-Bouche

Jambon de Parme au melon

Potage de tomate à la crème acidulée au basilic  
(servi chaud ou froid)

Filet de daurade rôti  
Riz aux fines herbes et courgettes

Sorbet de citron et macédoine de fruits

Friandises

**Menu d'été IV**

Fr. 78.00 par personne

Amuse-Bouche

Mille-feuille au fromage frais truffé

Crevettes géantes légèrement fumées  
sur royale de bolets d'étéFilet de porc poché en huile d'olive aux herbettes et ail  
Risotto au pesto et graines de tournesol  
Légumes du marchéMousses aux baies et yoghourt  
Réduction de vinaigre balsamique

Friandises

**Menu d'été V**

Fr. 88.00 par personne

Amuse-Bouche

Soupe rafraichissante de cerises à l'aigre-douce  
Jambon SerranoFilet de truite poêlé  
Salade tabouléCôte couverte de veau aux chanterelles  
Nouilles fines et légumes du marchéDuo de pêches  
Pêches pochées au Saké et sorbet aux pêches  
Mousseline au chocolat

Friandises

**Souvenir culinaire de vacances**

Fr. 75.00 par personne

Amuse-Bouche (mousse d'aubergines au Pita et Halumi)

Saumon fumé en feuille Nori mariné au sésame  
Daikon au soja et petit bouquet de salade en croustillant de sésameSoupe à la noix de coco et mousseline au curry  
Crevettes Géantes à l'herbe citronnéeAiguillettes de bœuf sautées aux peppadews  
Sauce à la crème acidulée et coriandre  
Riz Basmati et brocoli

Brie de Meaux à la moutarde de figue et pain Pumpernickel

Flan au fruit de la Passion caramélisé  
Baies d'été et glace pistache

Friandises

Menu 5 cours Fr. 110.00

Menu 4 cours Fr. 96.00 (sans fromage)

## Menus d'automne

Septembre – Décembre

### **Menu d'automne I**

Fr. 38.00 par personne

Potage de potiron

Suprême de poulet poêlé  
Nouilles plats aux noix  
Choux de Bruxelles aux marrons

Salade de fruits d'automne

### **Menu d'automne II**

Fr. 54.00 par personne

Amuse-Bouche

Salade d'automne aux champignons des bois

Filet de truite saumoné rôti  
à la vinaigrette aux noisettes et ciboulette  
Pommes nature et racines

Sabayon de moût et poire au vin rouge  
Glace au miel

Friandises

### **Menu d'automne III**

Fr. 66.00 par personne

Amuse-Bouche

Salade de choux du Gürbetal au lard  
Rouleau de viande fumé au fromage frais

Potage de poireaux aux goujonnettes de filet de sandre

Carré de porc glacé au miel et poivre  
Pommes fondantes et haricots verts

Crème au jus de pommes aux éclats de Toblerone

Friandises

### **Menu d'automne IV**

Fr. 68.00 par personne

Amuse-Bouche

Feuilles à salade aux crevettes marinées

Potage crème de betteraves rouges  
Croûtons au raifort

Epaule de veau glacée sur légumes rôties  
Gnocchi de semoule à la sauge

Tarte tatin de poire aux noix  
Glace au chocolat blanc

Friandises

## **Menu d'automne V**

Amuse-Bouche

Salade de mâche aux champignons et œuf

Petite variation de potiron  
aux filets de perche poêlés

Escalope de chevreuil à la sauce crème au genévrier  
Frisettes fraîches maison  
Choux rouge aux pommes et marrons

Prunes marinées aux oranges  
Glace aux noix

Friandises

Menu 4 cours Fr. 82.00

Menu 3 cours Fr. 68.50 (sans poisson)

## **Menu d'automne VI**

**Menu bernois**

Amuse-Bouche

Potage du marché bernois aux dés de pied de porc fumé  
petite pièce de quiche aux oignons

Goujonnettes de féra frites en pâte de bière „Bernner Müntschi“  
Choucroute du Gürbetal

„Suure Mocke“  
Bœuf mariné braisé aux bolets séchés  
Purée de pommes de terre  
Légumes d'automne

Crème brûlée aux „Nidletäfel“  
Pommes, petite meringue et glace à la vanille

„Güetzi“

Menu 4 cours Fr. 80.00

Menu 3 cours Fr. 66.00 (sans poisson)



## Menus d'hiver

Décembre - Mars

### Menu d'hiver I

Fr. 40.00 par personne

Potage de pommes de terre à la marjolaine  
Paillette au cumin

Ragoût de porc au lard, sauce aux champignons  
Frisettes aux fines herbes maison et racines

Tarte de pommes aux amandes grillées et glace à la vanille

### Menu d'hiver II

Fr. 42.00 par personne

Potage de panais au miel

Culotte d'agneau rôtie au four au romarin  
Nouilles larges et chicorée braisées à l'orange

Crème aux amandes, croquante de miel et glace mocca

### Menu d'hiver III

Amuse-Bouche

Salade mâche aux goujonnettes de saumon fumé et vinaigrette à la moutarde et aneth  
Croûtons au raifort

Velouté de légumes au pesto de portulak et brunoises de potiron

Suprême de poularde farci de miel et noix  
Quenelles à la serviette et romanesco

Mille-feuille à la mousseline au chocolat  
Sorbet au fruit de la Passion et mangue

Friandises

Menu 4 cours Fr. 72.00

Menu 3 cours Fr. 64.00 (sans poisson)

### Menu d'hiver IV

Amuse-Bouche

Salade d'hiver aux juliennes rôties de jambon cru

Crème blanche aux poireaux et dés de saumon

Emincé de veau aux pommes à la sauce au Calvados  
Tagliatelle et choux de Bruxelles aux oignons rouges

Brownie tiède au chocolat et glace à la mandarine

Friandises

Menu 4 cours Fr. 80.00

Menu 3 cours Fr. 68.00 (sans potage)



## **Menu d'hiver V**

Amuse-Bouche

Tourte au fromage frais garnie de salade d'hiver

Potage aux salsifis noirs et aux marrons  
Paillette

Filet de loup de mer poêlé à l'huile d'olive et fleur de sel  
Risotto tessinois au vin blanc

Médailon de filet de bœuf au jus de truffe  
Pommes fondantes et racines

Parfait glacé à la cannelle et pain d'épice

Friandises

Menu 5 cours avec filet de bœuf Fr. 96.00

Menu 5 cours avec filet de porc Fr. 84.00

## **Menu aux arômes de Noël**

Amuse-Bouche

Salade d'hiver à la poire rôtie  
Vinaigrette aux noix

Cappuccino de marron à la cardamome  
Paillette à l'anis

Coquille Saint-Jacques poêlée  
Flan de potiron au gingembre

Poitrine de dinde farcie de fruits séchés  
Purée de patates douces au thym  
Garniture de légumes

Taleggio sur compote d'orange  
Muffin au pain d'épices

Mousse au chocolat blanc  
Glace à la cannelle  
Sauce au vin chaud épicé

Friandises

Menu 6 cours Fr. 115.00

Menu 5 cours Fr. 98.00

Certains mets peuvent varier selon saison

Si vous n'avez pas trouvés votre menu de désir, contactez-nous s'il vous plaît. Nous vous renseignons avec plaisir.