

Menu de la St. Valentin

**La roulade de saumon marinée maison farcie à la ricotta aux herbes,
sur un mesclun d'hiver, sauce au yogourt et gingembre**

Marinated salmon roll stuffed with ricotta and herbs
on a bed of winter salad with a yogurt-ginger sauce

Marinierte Lachsrolle gefüllt mit Ricotta und Kräutern
auf einem Wintersalatbett, mit einer Joghurt-Ingwersauce



**Le risotto carnaroli aux Saint-Jacques, asperges vertes
et son jus de bouillabaisse**

Carnaroli risotto with scallops and green asparagus
and a Bouillabaisse juice

Carnaroli-Risotto mit Jakobsmuscheln und grünem Spargel
und einem Bouillabaisse-Jus



**Le cœur de bœuf et sa sauce aux morilles
Pommes de terre Savoyardes
Jardinière de légumes**

Beef tenderloin with his morel sauce
Savoy potatoes
Mix of vegetables

**Rinder-Filet mit seiner Morchelsauce
Savoyerkartoffeln
Gemüse-Bouquet**

ou

**La tagliata de thon rouge, sauce citron vert aux trois poivres
sur lit de roquette, tomates cerises au four et riz vénéré**

Red tuna fish tagliata with a lime-pepper sauce
on a rocket bed, backed cherry tomatoes and Venere rice

Rote Thunfisch-Tagliata mit einer Limetten-Pfeffer Sauce
auf einem Rucola-Bett, Kirschtomaten aus dem Ofen und Venere Reis



Le mille-feuille à la crème chantilly et ses fruits rouges

Mille-feuille with whipped cream and red fruits
Mille-Feuilles mit Schlagsahne und roten Früchten

Prix : CHF 75.00

