

























SWISS NATIONAL DAY

GIOVEDì 1 AGOSTO

18.30 - 19.30

Riche apéritif de la maison dans le parc Rich appetizer of the house in the park

MENU

Tartare de saumon et de thon avec avocat et crème de mangue Salmon and tuna tartare with avocado and mango cream

or/ou

Tartare de veau avec mozzarella et œuf poché de caille Veal tartare with mozzarella and quail poached egg

Médaillon de filet de bœuf avec sauce au vin rouge et vinaigre balsamique
Gratin de pommes de terre et symphonie de légumes
Beef fillet medallion with red wine sauce and balsamic vinegar
Potato gratin and vegetable symphony

or/ou

Duo de turbot et homard à la méditerranéenne, accompagné de pommes de terre vapeur et d'une symphonie de légumes Mediterranean-style turbot and lobster duo served with steamed potatoes and a symphony of vegetables



Parfait à la framboise et vanille bourbon sur crème au chocolat blanc Raspberry and bourbon vanilla parfait on white chocolate cream

CHF 110.- p.p
Boissons au dîner exclues
Drinks at dinner excluded

Enfants / Children à la carte

