

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menu découverte

Servi le soir et dimanche midi
Abends und Sonntagmittag serviert

Jardinet de légumes de printemps marinés

Terreaux de Pumpernickel

Frühlingsbeet aus mariniertem Gemüse

Pumpernickel-Erde

Panna cotta de petits pois

Gravlax de saumon suisse de Lostallo

Erbsen-Pannacotta

Gravlax von Schweizer Lostallo-Lachs

Tomahawk de « Porc d'ici » doré et à partager

Jus au poivre de Sichuan

Pommes dauphine et légumes du Seeland

Tomahawk vom Schwein "Porc d'ici" zum Teilen

Jus mit Szechuanpfeffer

Kartoffeln-Krapfen und Gemüse aus dem Seeland

Sélection de fromages, exclusivement de chez nous

Chutney

Käseteller ausschliesslich aus der Region

Chutney

**Sablé breton, mousse chocolat blanc, caviar de fraises,
rhubarbe et spiruline**

Sablé Breton, weisses Schokoladenmousse, Erdbeer-Kaviar

Rhabarber und Spirulina

Menu 3 plats CHF 79

Sans fromages CHF 96

Menu complet CHF 108