

BRASSERIE

MENU DU TERROIR

Amuse-bouche

Truite confite

Confierte Forelle • Sellerie
Birne • Trauben • Verjus

Soupe de potiron

Kürbissuppe • Schalotte
Apfel • Laugenbaguette

Duo de bœuf

Zweierlei vom Rind • Wurzelgemüse
Kartoffel

Mille-feuille

Saisonale Früchte • Naturjoghurt
Bauernbrot

Petits fours

115.–

NOS PARTENAIRES

Verjus: Klus 177 • Aesch CH
Früchte: Hof Kleiber • Biel-Benken CH
Forelle: Fischzucht Violenbach
Kaiseraugst CH
Rind: Hof Baregg • Hemmiken CH
Gemüse: Gärtnerei Hoch-Reinhard
Fischingen DE
Urdinkel: Steinmühle • Eptingen CH
Brot: Vital Speisenhaus • Dornach CH

ACCOMPAGNEMENT DE VIN

Weinbegleitung «Grand»

Vier Gläser inklusive Schaumwein

pro Person / 50.–

Weinbegleitung «Petit»

Drei Gläser

pro Person / 36.–

Über Allergene und Inhaltsstoffe
informiert Sie gerne das Team.
Preis in CHF inkl. 8.1% MWST

BRASSERIE

MENU DU TERROIR

Amuse-bouche

Truite confite

Confit trout • celery • pea
Grapes • Verjus

Soupe de potiron

Pumpkin soup • shallot
Apple • pretzel baguette

Duo de bœuf

Duo of beef • root vegetables
Potato

Mille-feuille

Seasonal fruits
Natural yoghurt • farmer's bread

Petits fours

115.–

NOS PARTENAIRES

Verjus: Klus 177 • Aesch CH
Fruit: Hof Kleiber • Biel-Benken CH
Trout: Fischzucht Violenbach
Kaiseraugst CH
Beef: Hof Baregg • Hemmiken CH
Vegetables: Gärtnerei Hoch-Reinhard
Fischingen DE
Spelt: Steinmühle • Eptingen CH
Bread: Vital Speisenhaus • Dornach CH

ACCOMPAGNEMENT DE VIN

Wine pairing «Grand»

Four glasses including sparkling wine per person / 50.–

Wine pairing «Petit»

Three glasses per person / 36.–

Our team is pleased to inform you about
allergens and ingredients.
Prices in CHF incl. 8.1% VAT