

# *Nos suggestions de printemps*

## *Unsere Frühlingsempfehlungen*

**Risotto crémeux à base de riz noir Ebano du Seeland avec poires et pissenlit, affiné au fromage Bleuchâtel** 23.50

Cremiger Risotto aus schwarzem Ebano Reis (Seeland) mit Birnen, Löwenzahn und Bleuchâtel-Käse verfeinert

**Friture de carpe des Franches-Montagnes, mayonnaise à l'ail des ours, salade printanière de jeunes pousses, pommes frites** 27.50

Frittierte Karpfenfilets aus den Freibergen, Bärlauch-Mayonnaise, junger Frühlingssalat, Pommes frites

**Suprême de poularde farci aux asperges vertes, aux orties et jambon cru, sauce hollandaise, légumes et pommes frites** 29.50

Pouardenbrust gefüllt mit grünen Spargeln, Brennnesseln und Rohschinken, dazu Sauce Hollandaise, Gemüse und Pommes Frites

**Petit pain maison au pesto de cresson, sauce crémeuse aux morilles** 22.00

Hausgemachtes Kressepesto-Brötchen gefüllt mit Morchelragout an Rahmsauce

**Asperges blanches, pommes grenailles, sauce hollandaise** 26.00

Portion weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

**Portion de jambon cru (100 gr.)** 8.50

Portion Rohschinken (100 gr.)

Provenance viandes: Suisse - Franches-Montagnes

Œufs: bio Suisse - Franches-Montagnes

Farine pour pain maison et pâtisseries : Suisse - région Jura

Légumes: Suisse, Seeland et Jura

Herkunft Fleisch: Schweiz – Freibergen

Eier: Schweiz – Bio, Freibergen

Mehl: Schweiz – Region Jura (für hausgemachtes Brot und Backwaren)

Gemüse: Schweiz – Seeland, Jura

