

CARTE DES METS

ENTRÉES

SALADE DE SAISON SCHLOSSBERGER	14
<i>vinaigrette balsamique ou vinaigrette aux herbes</i>	
JAMBON CRU DE RIED	18
<i>baguette grillée et poivre du Sri Lanka</i>	
BROCHET RHUBARBE	24
<i>Ceviche de brochet, variations de rhubarbe</i>	

PLATS | ENTRÉES CHAUDES

RIGATONI AIL DES OURS	20 26
<i>Fromage Mont Vully Le Réserve</i>	
CACIO E PEPE CASARECCE	22 28
<i>avec du lard</i>	
BOEUF ASPERGES BLANCHES	49
<i>Second Cut de boeuf et purée de pomme de terre</i>	
BOEUF ASPERGES BLANCHES	59
<i>First Cut de boeuf et purée de pomme de terre</i>	
POIS POIS POIS	36
<i>variation du pois</i>	
ASPERGES BEURRE BLANC	35
<i>Shiso rouge</i>	
BURGER À LA FAÇON KÄSEREI	29
<i>avec des frites</i>	
PORC ASPERGES VERTES	48
<i>Côtelette de porc Dry Aged (40 min)</i>	

DESSERTS

RHUBARBE LAIT	15
<i>Tres Leches, glace au lait et crumble</i>	
CHOCOLAT KOA	16
<i>Ganache au chocolat et mousse de KOA</i>	
FRAISE FRAISE	18
<i>Variation de la fraise et du poivre de Szechuan</i>	

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI (1DL)

BLANC

CHASSELAS VULLY	4.90
<i>Cave de Marnes</i>	
PINOT GRIS VULLY	7.20
<i>Vieux Moulin</i>	

ROUGE

PINOT NOIR	5.90
<i>Cave de Marnes</i>	
GRAN PASSIONE	7.20
<i>Bertoldi, Corvina, Merlot</i>	

Provenances

Boeuf : Suisse

Brochet : Suisse / Morat

Jambon Cru : Suisse / Ried

Porc : Suisse / Muntelier

Lait : Suisse / Greng

Œuf : Suisse / Kerzers

Asperge : Suisse / Kallnach

