

Philosophie à la César Ritz

Petite surprise de la maison

Terrine de champignons accompagnée d'un filet de chevreuil dans une feuille de chou frisé
Fine soupe au potiron à la crème servie dans une courge avec ses graines de potiron et huile de pépins de courge
Le meilleur du cerf avec chou rouge à la pomme et deux sortes de spätzle
Myrtilles de la vallée de conches dans différentes variations

CHF 98.00
Avec suite de vin CHF 128.00

Laissez-vous inspirer

Amuse-bouche

Délicatesse de caille à la courge aigre-douce
Essence de chasse avec supplément présentée dans un bocal à conserves
Turbot aux herbes cuit dans une feuille d'alu
Selle de chevreuil en croûte de noix avec chou rouge, pommes glacées et Schupfnudeln
Sélection de fromages de notre chariot
Sorbet aux baies de sureau
Gâteau au chocolat accompagné de sorbet de cassis

CHF 135.00
Avec suite de vin CHF 175.00

Menu végétarien

Potiron aigre-doux en pâté impérial
Soupe de topinambour à la crème avec ses dés grillés
Des tagliatelles aux cèpes, épinard et jaune d'œuf frit
Automne avec ses arômes aigre-doux

CHF 68.00

L'entrée idéale

Terrine de champignons accompagnée d'un filet de chevreuil dans une feuille de chou frisé
Coquilles Saint-Jacques et filet de perche de Rarogne accompagné de caviar de Souste
Délicatesse de caille à la courge aigre-douce

CHF 22.00
CHF 25.00
CHF 25.00

Pour les amateurs de potage

Fine soupe au potiron à la crème affinée au Gin et servie dans sa courge avec Scampi
Soupe de topinambour à la crème avec filet de lièvre sauvage
Essence de chasse servie dans un bocal à conserves avec quenelles de chasse et capuchon en pâte feuilletée

CHF 16.00
CHF 17.00
CHF 17.00

Des rivières, lacs et mer

Filet de bar sur purée de céleri et perles de betterave
Filet de turbot aux herbes cuit dans une feuille d'alu accompagné de nouilles aux légumes et perles de pommes de terre

CHF 49.00
CHF 52.00

Le point culminant

Magret de canard de Barbarie sur pommes-chou rouge avec spätzle aux noisettes
Selle de chamois fait maison avec choux de Bruxelles au lard et spätzle
Le meilleur du cerf avec deux sortes de spätzle, chou rouge et poire au safran
Selle de chevreuil en croûte de noix avec chou rouge, pommes glacées et Schupfnudeln

CHF 44.00
CHF 50.00
CHF 52.00
CHF 54.00

La douce tentation

Automne avec ses arômes aigre-doux (fèves tonka, airelles, noisettes, prunes)
Myrtilles de la vallée de conches dans différentes variations
Gâteau au chocolat accompagné de sorbet de cassis

CHF 19.00
CHF 19.00
CHF 19.00

Fromage

Au choix de notre chariot à fromages richement garni

par pièce CHF 3.50