

# LUNCH

## *Menü 1* 24.50

Suppe oder Salat  
*Soupe ou Salade*

**Pilzgersotto mit Burrata**  
***Gersotto (orge) aux champignons et Burrata***

## *Menü 2* 26.50

Suppe oder Salat  
*Soupe ou Salade*

**Rinds Ragout mit Kartoffel-Selleriestampf**  
***Ragoût de boeuf***  
***Purée de pommes de terre et de céleri***

## *Herbst Saison Automne*

**\*Herbstteller Artist**  
**\*Assiette d'automne Artist**  
**28.00**

**Rehpfeffer mit Wildbeilagen Artist**  
*Trauben, Pilze, Speck*  
**Civet de Chevreuil avec Garniture de Chasse Artist**  
*Raisin, Champignons, Lard*  
**38.00**

*\*Spätzle, Rotkraut, Glacierte Marroni, Apfel und Preiselbeer*  
*\*Spätzle, Chou rouge, Marrons glacée, Pommes, Airelles rouges*  
*Herkunft Wildfleisch / Provenance du gibier: Fribourg (CH)*

## Wochenhit

### Hit de la Semaine

#### **Lachsforelle**

*Gersotto, Romanesco, Zitronenbutter*

#### **Truite Saumonée**

*Gersotto (Orge) Romanesco, Beurre de citron*

**41.00**

#### **Flat-iron Steak de Boeuf**

*Kartoffel Mille-Feuille*

*Pommes de terre mille-feuille*

*Romanesco, Jus*

**46.00**

#### **Flammkuchen**

*Speck, Zwiebel*

#### **Tarte flambée**

*Lard, Oignon*

**22.00**

## Dessert

Affogato al caffè

**8.00**

Glace

**6.00**

Vermicelle Artist

**8.00**

Tageskuchen

Cake du jour

**6.00**