

**ROMANTIK**

HÔTEL DE L'OURS

## **Menu de Pâques Oster-Menü**

**Amuse-bouche**

Amuse-bouche

\*\*\*

**Tartelette croustillante aux petit-pois**

**Emulsion d'ail nouveau**

Knusprige Tartelette mit Erbsen

Emulsion vom frischen Knoblauch

\*\*\*

**Mi-cuit d'omble chevalier**

**Asperges du Seeland crues et cuites**

Glasig gegartes Saiblingsfilet

Roh und gegarte Seeland-Spargel

\*\*\*

**Carré d'agneau à l'ail des ours et épaule en raviole ouverte**

**Pommes grenailles fumées et légumes printaniers**

Lammkarree mit Bärlauch und Schulter in offener Ravioli

Rauchige neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*

**Corbeille fraise-rhubarbe, sorbet**

Erdbeer-Rhabarber-Körbchen, Sorbet

**Menu complet CHF 99**

Komplettes Menü

**Menu 3 plats, sans poisson CHF 82**

3-Gänge-Menü, ohne Fisch