






LePatio

FRÜHLING

VORSPEISEN



GEBRATENE FOIE GRAS VON MAISON MITTEAULT Rhabarber mit Gin, knusprige Blutwurst, Passionsfrucht-Schokoladen-Lolli, Cuchale mit Safran aus dem Jorat		38.-
GERÄUCHERTE FORELLE VON DER WAADTLÄNDER RIVIERA Grenaille-Kartoffeln, Kerbeljoghurt	 <i>T. Ponce</i>	29.-
TINTENFISCH-CARPACCHIO Perlgrauen-Gremolata, knuspriger Feta, Granatapfelhonig, Avocado in Kokosmilch		28.-
GRÜNER SPARGEL Senfkaramell, Entengrieben, kandiertes Eigelb, Gribiche Sauce		27.-

VEGETARISCHE SPEISEN


PANNA COTTA MIT FRISCHEM MOLÉSON-SCHAFFKÄSE Akazienhonig, Ackerbohne, Mandelcrumble, eingelegte Pfifferlinge	<i>T. Ponce</i>	25.-
SALATE MESCLUN Variation von Rohkost, Rachel Veltens Senf-Vinaigrette, Sbrinzkäse, karamellierte Nüsse		22.-
ERBSENSUPPE Hafermilch, Kiwi, Eisenkraut		23.-
RANDENRISOTTO Edelzwiebeln, cremiger Bleuchâtelkäse, Korianderöl		37.-
TELLER MIT FRÜHLINGSGEMÜSE Spinat-Hummus, Erdbeer-Vinaigrette		36.-

LePatio

FISCHGERICHTE

LOË EGLIFILETS 	54.-
Mangold-Cannelloni, Fenchel-Kimchi, Waffelkartoffeln, Butter à la Maiserette von Jean-Paul Forestier	
LACHS AUS GRAUBÜNDEN 	53.-
Artischocke mit Vanille, Macadamianüsse, Sauce Genevoise	
POLLACK AUS WILDFANG	<i>T. Perce</i> 56.-
Roggengebäck, Lauch und Zwiebelmarmelade, Bergkresse	

FLEISCHGERICHTE

RINDSFILET AUS DER METZGEREI SUTER	62.-
Weisser Spargel, Haselnüsse aus dem Piemont, Parmesan, Kartoffelmousseline	
SUPREME VON GEFLÜGEL AUS DER DREI SEEN REGION	46.-
Saté-Lackierung, Reisbällchen mit Kokosmilch, Römersalat, Supreme Sauce mit Bengalischem Curry	
BLÄTTERTEIG-KALBSPASTETE «PASTETLI»	48.-
Bries vom einheimischen Kalb, Flusskrebse, Zürcher Sauce	
SCHWEINEKOTELETT VON VALENTIN CHAPPUIS 	<i>T. Perce</i> 54.-
Erbsenfrikassee auf französische Art, Kichererbsen-Fritten, mit schwarzem Knoblauch von Monsieur Eddy, Frühlingszwiebeln, Morchelcreme	

Herkunft:

Schweiz: Forelle, Barsch, Lachs, Rind, Geflügel, Kalbsbries, Schwein, Ei

Frankreich: Ente, Blutwurst

Italien: Krake Grossbritannien: Pollack Schweiz und Norwegen: Flusskrebs

Preise inklusive MWST und Service.






Glutenfrei | Zögern Sie nicht, nach laktosefreien Optionen zu fragen.

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

LePatio

NACHSPEISEN

DIE ERDBEERE 	<i>T. Ponce</i>	19.-
Diplomat mit Madagaskar-Vanille und Basilikum, Erdbeerkompott mit Andaliman-Beeren, geeiste Tagada-Milch		
DER RHABARBER 		19.-
Knuspriger Rhabarber in verschiedenen Texturen, Sorbet mit Estragon		
DIE SCHOKOLADE		19.-
Schokoladenkugel von dunkler Schokolade mit Mohn, knusprige «Gavottes», Fenchel		
DIE ZITRONE 		19.-
mit Yuzu parfümierte Creme, Gelee mit Kaffernlimette, Meringue-Eis mit schwarzer Zitrone von Monsieur Eddy		

Preise inklusive MWST und Service.



Glutenfrei



Lactosefrei

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

LePatio

MENU

3-Gänge

90.-

ERBSENSUPPE

Hafermilch, Kiwi, Eisenkraut

LACHS AUS GRAUBÜNDEN

Artischocke mit Vanille, Macadamianüssen, Sauce Genevoise

DIE ZITRONE

mit Yuzu parfümierte Creme, Gelee mit Kaffernlimette,
Meringue-Eis mit schwarzer Zitrone von Monsieur Eddy

4-Gänge

120.-

PANNA COTTA MIT FRISCHEM MOLÉSON-SCHAFKÄSE

Akazienhonig, Ackerbohne, Mandelcrumble, Eingelegte Pfifferlinge

POLLACK AUS WILDFANG

Roggen-Gebäck, Lauch und Zwiebelmarmelade,
Bergkresse

RINDSFILET AUS DER METZGEREI SUTER

Weisser Spargel, Haselnüsse aus dem Piemont,
Parmesan, Kartoffelmousseline

DIE ERDBEERE

Diplomat mit Madagaskar-Vanille und Basilikum,
Erdbeerkompott mit Andaliman-Beeren, geeiste Tagada-Milch