

### Valentinstags Menü

Champagner Flut "Rouge baiser" Amuse bouche surprise

Eine kulinarische Reise in den Süd-Westen Frankreichs  
Entenleberterrine mit Nougat verfeinert,  
Hagebutten Coulis, Physalis  
Butterbrioche

Ein Abstecher nach Asien mit duftenden Gewürzen  
Tataki vom feinsten roten Thunfisch  
Schaum von der Kokosnuss, Ingwer und Kafirlimette,  
an leichter Note vom Chili

Zwischen Freiburg, Piemont und Kuba  
Schwazfusshuhn eingewickelt in Totentrompetenpilzen,  
Piemonter-Trüffel  
Maisschnitte und Popcorn gewürzt mit Pfeffer aus Kuba,  
Geschmortem Kopfsalat

Feines aus Bern und Frankreich  
Brie de Meaux gefüllt mit Lobsinger Walnüssen und Feigen

Die Stunde der süßen Verführung  
Feines von der Carma Schokolade verfeinert mit Olivenöl,  
Sorbet von der Birne «Louis Borine»  
Yuzu-Gel und ein Herz aus Meringue  
Ganzes Menü 98.- Chf

### Menu de St-Valentin

L'instant d'une évasion culinaire

L'union de l'apéritif "coupe rouge baiser" et l'amuse-bouche surprise

"Voyage dans le sud-ouest de la France"  
Le Foie gras en nougat, fruit de l'églantier en coulis, physalis  
Brioche au beurre doux

"Détour en Asie pour des saveurs épicées"  
Le coeur de filet de thon façon Tataki  
Émulsion lait de noix de coco, gingembre, kaffir sur une note pimentée

"Entre terre Fribourgeoise, Piémont et Cuba"  
La poularde pâte noire en robe de corne d'abondance, truffe du Piémont  
Galette de maïs et pop-corn au poivre Cuba Nueva  
Laitue braisée

"Saveurs Bernoise et Française"  
Le Brie de Meaux farci de noix de Lobsinger et figues

"La Douc'heure de tout un Monde"  
"La gourmandise chocolat Carma à l'huile vierge, sorbet poire "Louis  
Bonne"  
Gel Yuzu et cœur meringué

Menu complet 98.- Chf



