

La table des Zurluchen

Menu Haut-de-Cry

Ardoise de mise en bouche

** * **

*Carpaccio de filet de bœuf au sorbet de roquette
et pommes vertes, copeaux de Sbrinz*

** * **

Filet de truite rose au vert et copeaux d'asperges vertes

** * **

Steak de veau du pays au bleu du Toggenbourg

** * **

Fromages affinés par Claude Luisier

** * **

Douceur du jour

** * **

Menu Haut-de-Cry à 88.00

*Avec une coupe de champagne et un verre de vin de la région
sélectionné pour chaque plat 136.00*

*Tous les jours à midi « Le lunch de la Table » à 61.00
(amuse-bouche, une entrée, un plat et dessert)*

*Nous choisissons nos produits avec le plus grand soin. Nous préférons manquer momentanément
d'un produit à notre carte plutôt que de choisir une qualité inférieure, donc décevante !*

Merci de votre compréhension.

TVA 8 % comprise

La table des Zurbuchen

Menu Ardève

Ardoise de mise en bouche

** * **

Foie gras de canard à la gelée de coing

** * **

*Nage de filet de sole à l'infusion de verveine
et copeaux d'asperges vertes*

** * **

Poêlée de ris de veau aux fruits secs et sa purée bleu

** * **

*Poitrine de pigeon en croûte au pain d'épices,
pommes vertes et cuisse confite*

** * **

Fromages affinés par Claude Luisier

** * **

Douceur du jour

** * **

Menu Ardève à 105.00

*Pour tous les convives d'une même table nous vous proposons
notre balade gourmande concocté par les Zurbuchen 120.00*

*Pour votre plaisir et celui de vos hôtes nous vous conseillons de prendre le même menu pour toute la
table. Pour ces menus, nous demandons un minimum de deux personnes.*

Merci de votre compréhension.